Quadrante

Massimo Montanari

Alimentazione e cultura nel Medioevo

GLF Editori Laterza

© 1988, Gius. Laterza & Figli

Prima edizione 1988
Terza edizione 1992

Massimo Montanari

Alimentazione e cultura nel Medioevo

Editori Laterza

CREATIVE COMMONS

Proprietà letteraria riservata
Gius. Laterza & Figli Spa, Roma-Bari

Finito di stampare nel gennaio 1992
nello stabilimento d'arti grafiche Gius. Laterza & Figli, Bari
CL 20-3253-8
ISBN 88-420-3253-0

ai miei genitori
con affetto e gratitudine

Premessa

Alimentazione e cultura: il titolo va evidentemente inteso come un'endiadi, giacché l'alimentazione, momento centrale e ineludibile della vita degli uomini, è in se stessa un fatto di cultura, un'espressione diretta di ciò che gli uomini fanno, sanno, pensano — di ciò che, in sostanza, *sono*. Se l'uomo è ciò che mangia (l'assioma è inflazionato, ma non per questo meno vero), non paradossalmente potremmo ribattere che l'uomo mangia ciò che è (o *come* è, o vorrebbe essere).

Certo che fra il momento concreto, materiale di quell'esperienza — il cibo portato alla bocca — e il momento, diciamo così, intellettuale — i modi in cui il cibo viene pensato, scelto, rifiutato — non si verifica mai un'esatta corrispondenza, una perfetta identità. C'è, anzi, sempre una tensione fra realtà e sogno, fra esperienza quotidiana e opzioni culturali, fra modi di comportamento e atteggiamenti mentali. L'influenza reciproca però esiste ed è forte: le situazioni materiali di vita condizionano profondamente i modi di pensare; questi condizionano quelle. Non è sufficiente che una cosa sia commestibile perché venga effettivamente mangiata: ciò accade solo se i parametri mentali di una società o di un gruppo sociale (o, anche, di un individuo) lo consentono. Ma a loro volta questi parametri mentali affondano saldamente le radici nel contesto ambientale, produttivo, economico della società che li vede nascere e crescere. E ciò che vale per gli oggetti del consumo, per le « cose » mangiate, vale per i comportamenti alimentari, per i modi di rapportarsi — anche in senso metaforico — al cibo e alla tavola.

Nell'un caso e nell'altro le società definiscono valori, costruiscono ideologie, elaborano modelli di comportamento, e tutto ciò finisce per delineare attorno al cibo uno spessore di *civiltà* — nel senso più ampio e totalizzante del termine — estremamente denso e intricato di significati, simboli, messaggi. Il cibo e gli atteggiamenti verso il cibo diventano veicolo di comunicazione sociale e individuale: una forma di linguaggio, non scritto e non verbale, che tutti capiscono. Il cibo *parla*: è uno dei temi ricorrenti nelle pagine di questo libro. Dove, più in generale, si cerca di mettere a fuoco, da diverse ma convergenti angolazioni, il carattere strutturalmente *culturale* del « fatto » alimentare.

Un approccio di questo genere mi sembra indispensabile per comprendere a fondo anche certi aspetti « materiali » della storia dell'alimentazione, che non paiono direttamente riconducibili a situazioni ambientali o a scelte economiche. D'altra parte, l'esperienza quotidiana della ricerca mi ha mostrato che solo a partire dai dati « materiali », e in stretta connessione con essi, si può giungere a una corretta comprensione di certe realtà « culturali » che troppo spesso ci sono state proposte come valori autonomi della storia.

M. M.

Imola, dicembre 1987

Diversi capitoli di questo libro ripropongono — sia pure con modifiche, ora marginali, ora più sostanziose — lavori già pubblicati (o in corso di pubblicazione) in altra sede.

Il quarto è la rielaborazione di un saggio apparso con il titolo *Gli animali e l'alimentazione umana*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 1985, I, pp. 619-63.

Il quinto riprende un saggio dal titolo *Il regime alimentare dei monaci come progetto culturale e come pratica quotidiana*, in corso di stampa (Torino 1988) negli Atti del convegno *Dal Piemonte all'Europa: esperienze monastiche nella società medievale*, tenuto a Torino nel 1985, a cura della Regione Piemonte e della Deputazione Subalpina di Storia Patria.

Il sesto è stato pubblicato con il titolo *Il pranzo dei canonici. Una controversia imolese alla fine del secolo XII*, in *Pagine di vita e storia imolesi*, 2, CARS, Imola 1984, pp. 181-94.

L'ottavo è apparso con il titolo *Il capitolare di Liutprando: note di storia dell'economia e dell'alimentazione*, in *La civiltà comacchiese e pomposiana dalle origini preistoriche al tardo Medioevo*, Nuova Alfa, Bologna 1986, pp. 461-75.

Il nono è stato pubblicato con il titolo *Alimentazione e cucina in Liguria fra Medioevo e Rinascimento*, in *Settimo convegno di studi sulla civiltà della tavola*, Accademia Italiana della Cucina, Milano 1984, pp. 21-34.

Il decimo è stato pubblicato con il titolo *Cervia, il sale, la vita dell'uomo*, in *Cervia. Natura e storia*, Maggioli, Rimini 1988, pp. 129-60.

L'undicesimo è una rielaborazione originale di alcuni spunti compresi nei saggi: *Scienza e pratica della medicina*, in *Le sedi della cultura nell'Emilia Romagna. L'alto Medioevo*, Silvana, Milano 1983, pp. 113-29; *Allevamento e cura degli animali nei trattati di agronomia del basso Medioevo*, in *La pratica della veterinaria nella cultura dell'Emilia-Romagna e l'insegnamento nell'Università di Bologna*, Bologna 1984, pp. 33-63; e nel citato contributo a *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*.

Il terzo capitolo è stato pubblicato in lingua francese (*Valeurs, symboles, messages alimentaires durant le haut Moyen Age*) in « Médiévales. Langue, textes, histoire », 5 (1983), pp. 57-66.

Il primo, il secondo e il settimo capitolo sono inediti.

Ringrazio i direttori delle riviste e gli enti curatori dei volumi indicati, per avermi consentito di riprenderne i materiali. In particolare ringrazio il Centro di studi normanno-svevi di Bari, per avermi concesso l'autorizzazione a pubblicare, separatamente e in anticipo sulla pubblicazione degli Atti, il testo della relazione da me tenuta in occasione delle VIII Giornate normanno-sveve (Bari, ottobre 1987), qui riprodotta al capitolo settimo.

Alimentazione e cultura nel Medioevo

Capitolo primo

Il peccato di Adamo

« Il Signore Iddio prese dunque l'uomo e lo pose nel giardino di Eden, perché lo coltivasse e lo custodisse. Poi il Signore Iddio diede all'uomo quest'ordine: ' Tu puoi mangiare di ogni albero del giardino, ma dall'albero della conoscenza del bene e del male non ne mangerai, perché il giorno in cui ne mangiassi, di certo moriresti '. [...] La donna vide che l'albero era buono a mangiarsi, piacevole agli occhi e desiderabile per avere la conoscenza, colse perciò del suo frutto, ne mangiò e ne diede all'uomo che era con lei, il quale pure ne mangiò ».

Il significato del passo biblico (*Genesi*, 2, 15-17; 3, 6) relativo alla caduta di Adamo ed Eva e alla loro cacciata dall'Eden è abbastanza evidente. Il nostro progenitore peccò di superbia, nel folle desiderio di equipararsi a Dio, di conoscere « il bene e il male », di farsi indipendente dal suo Creatore e giudice di se stesso. Tale è infatti — né potrebbe essere diversamente — l'interpretazione che del passo propongono i maggiori esegeti cristiani, nei primi secoli dell'era volgare e per tutto il Medioevo, da Agostino a Tommaso e oltre [1].

Ma accanto a questa esegesi per così dire « ufficiale » se ne svolgono altre, parallele, che si accostano all'episodio biblico da ben diversa prospettiva. Spogliato della sua natura prettamente intellettuale, il peccato di Adamo viene ricondotto a dimensioni corposamente materiali. Non è più il peccato della mente dell'uomo, ma del suo corpo. Non il peccato di superbia, ma di bestialità. È il cedimento alle tentazioni e agli istinti della carne: alla gola, alla lussuria.

Bisogna dire che, almeno in parte, questo tipo di esegesi affonda le radici nella stessa narrazione biblica: così è, in particolare, per il risvolto sessuale della vicenda, che in quella narrazione emerge con estrema chiarezza, sia pure in secondo piano rispetto al tema fondamentale della superbia intellettuale. Già il fatto che proprio la donna, Eva, sia presentata come origine della tentazione e del peccato, serve a mettere sull'avviso. Ma la *Genesi* è anche più esplicita nel collegare alla sessualità (alla *scoperta* della sessualità) il primo peccato: una volta che Adamo ed Eva ebbero mangiato il frutto proibito, « si aprirono gli occhi di ambedue e conobbero di essere nudi; intrecciarono delle foglie di fico e se ne fecero delle cinture » (3, 7). Dunque l'episodio della cacciata dall'Eden è anche la proiezione mitica della paura del sesso, e l'interpretazione della colpa di Adamo come peccato di lussuria, propostaci da tanti esegeti cristiani del Medioevo [2], trova una sostanziale giustificazione nel testo biblico.

Indubbiamente più forzata — anzi, direi, del tutto ingiustificata — è l'equiparazione della colpa di Adamo ad un peccato di gola: eppure questa interpretazione « letterale » dell'episodio del frutto proibito la si trova ad ogni passo negli scrittori del primo Medioevo. « Fu un atto di gola, per Adamo, mangiare il frutto dell'albero proibito »: così scrive Giovanni Cassiano nelle sue *Collationes*, uno dei testi fondamentali della spiritualità monastica [3]. E Girolamo: « Il primo uomo fu scacciato dal paradiso [...] per la sua sottomissione al ventre piuttosto che a Dio » [4]. E Gregorio Magno: quando si cede alla gola « si commette la colpa di Adamo » [5]. E Alcuino: « Finché Adamo praticò l'astinenza, rimase nel paradiso: mangiò, e fu cacciato » [6]. Sull'importanza di tale diffusa convinzione nel determinare le scelte di vita, basti citare l'episodio di Isidoro Presbitero, fattosi eremita nel deserto egiziano verso la metà del IV secolo: « Un fratello si recò un giorno dal padre Isidoro [...] per invitarlo a colazione, ma egli rifiutò dicendo che Adamo fu cacciato dal paradiso dopo essersi lasciato sedurre dal cibo » [7].

Questa singolare interpretazione del passo biblico, assai ricorrente nei testi medievali, è estremamente significativa — proprio in virtù della sua gratuità — di un interesse tutto particolare al problema del cibo, che la cultura cristiana del tempo pone come centrale e decisivo per la conquista della salvezza. Prioritario, anzi, nella misura in cui l'amore per il cibo viene ritenuta

la prima occasione di cedimento all'impero dei sensi. Occasione la più pericolosa e infida, dato il carattere necessario e ineludibile dell'atto — il mangiare — che la sollecita. Mangiare bisogna; ma quando la necessità della sopravvivenza fa scattare la molla del piacere, ecco che la fortezza spirituale comincia a cedere. Lo spiega bene Girolamo: « Attraverso i cinque sensi, come si trattasse di altrettante finestre, i vizi entrano nell'anima. [...] Ma senza quattro di essi (la vista, l'udito, l'odorato, il tatto) potremmo anche vivere; senza il gusto e senza i cibi al corpo umano è impossibile sopravvivere. Bisogna dunque porre attenzione ad assumere cibi in quantità tale, e di tale qualità, da non appesantire il corpo e la libertà dell'anima » [8].

Una volta innescati i meccanismi del piacere e del compiacimento sensoriale, è agevole incamminarsi sulla via del peccato, scendere una scala sempre più ripida che ci fa precipitare nel buio della perdizione. Su questa connessione causale fra i diversi vizi, che, a iniziare dalla gola, fa entrare successivamente in campo la lussuria, l'avarizia, la collera, l'accidia, insiste particolarmente il già citato Giovanni Cassiano [9]. Per questo, fra i vizi « che fanno al genere umano la guerra più spietata » (sono ancora parole di Cassiano) « il primo è la gastrimargia o golosità » [10]. Non solo in termini per così dire « storici », con riferimento al primo peccato del primo peccatore, Adamo, ma anche nelle vicende e nelle storie dei singoli individui, la gola è il primo ostacolo alla salvezza, il primo nemico da battere. Lo canterà anche Cecco d'Ascoli, molti secoli più tardi: « Non può con gli altri vizi far contesa, chi la sua ghiotta gola non raffrena » [11].

Se la gola è il primo dei vizi, il digiuno sarà la prima delle virtù. Come scrive Girolamo: « Il digiuno non è una virtù perfetta, ma è il fondamento di tutte le altre virtù » [12]. Solo attraverso la pratica dell'astinenza ci si può addestrare al controllo dei sensi, a quella umiltà fisica che costituisce il necessario supporto dell'umiltà intellettuale. Lo spiegò un giorno, nel deserto, il padre Giovanni Nano: « Quando un re vuole conquistare una città nemica, prima di tutto taglia l'acqua e i viveri; così i nemici, consumati dalla fame, si assoggettano. Avviene la stessa cosa per le passioni della carne: se l'uomo combatte col digiuno e con la fame, i nemici sono resi impotenti contro l'anima » [13]. Lo studio delle Scritture mostra con chiarezza — conclude Gi-

rolamo dopo un'erudita dissertazione sull'argomento — che « attraverso il digiuno noi possiamo tornare a quel paradiso da cui siamo stati cacciati a causa della pienezza » [14]. In questa prospettiva assume un significato tutto particolare il digiuno sopportato nel deserto da Cristo, il « nuovo Adamo », come lo chiamano gli esegeti medievali: colui che ci ha riconquistati alla salvezza, rimediando una volta per tutte il dramma del peccato originale. Scrive Massimo da Torino: « Ciò che Adamo perdette mangiando, Cristo recuperò digiunando » [15].

Insomma, la dimensione corporea occupa un posto di assoluto primo piano nelle disquisizioni teologiche e morali dei primi cristiani e dei cristiani del Medioevo, costituendone un dato essenziale e per certi versi assolutamente originale. Il modo stesso in cui viene affrontato — nei termini che abbiamo visto — il problema del peccato originale è significativo di un'ossessione culturale ai limiti del parossismo. È la paura del peccato carnale; è la volontà di reprimere le passioni del corpo per attingere la purezza dell'anima.

Soprattutto la sessualità faceva paura, come scatenamento di istinti mal refrenabili — allora, certo, meno frenati di quanto la cultura postridentina ci abbia insegnato a fare [16]. E non voglio dire la sessualità nel senso ristretto, « tecnico » del termine; ma la sessualità come corporeità, come fisicità, come mondo dei sensi e delle sensazioni epidermiche; la sessualità come impulso animale, che in una società come quella del primo Medioevo, dove la differenza fra uomini e bestie non era poi così marcata come siamo abituati a pensarla, doveva essere avvertita dagli uomini di cultura e di fede come un pericolo imminente e quotidiano di degradazione, violentemente in contrasto con le tensioni spirituali [17]. Insomma, la diffusa semplicità dei costumi di vita — la loro, per così dire, primitività — condizionava fortemente la riflessione intellettuale, imponendo un'attenzione vivissima ai problemi del corpo, dell'uomo-animale. Tanto più che in altri ambiti culturali — quelli del paganesimo post-classico, o, soprattutto, del paganesimo germanico, che influenzò profondamente il cosiddetto Medioevo cristiano, contribuendo in maniera decisiva a delineare i modelli di vita e gli atteggiamenti mentali delle aristocrazie guerriere — questa innegabile « animalità » degli umani era intesa non già come un limite a qualcosa di superiore, bensì come un valore positivo, quale espressione di

vitalità, di forza, di violenza, essa stessa intesa come elemento essenziale e costitutivo della nobiltà e del potere [18]. È all'interno di questa cultura aristocratica che si sviluppa, nell'alto Medioevo, una vera e propria etica sociale dell'alimentazione secondo cui l'uomo forte, il nobile, il potente si qualifica come colui che mangia (*deve* mangiare) molto [19]. Ed è in relazione a questo tipo di comportamenti e di atteggiamenti mentali — oltre che, più in generale, alla diffusa rozzezza dei costumi di vita — che i dotti cristiani elaborano un'ideologia e una pratica, uguali e contrarie, di distacco dal cibo e, quasi, di demonizzazione del cibo. Il cibo come strumento del demonio: come già la tragica vicenda di Adamo ed Eva pare — ai loro occhi — suggerire.

Per quanto in particolare riguarda il legame fra cibo e sessualità, si tratta in primo luogo di un legame analogico, nel senso che la gola, addestrando, per così dire, al piacere fisico, rappresenta il primo passo verso il cedimento totale alle lusinghe dei sensi [20]. Fra le due esperienze di piacere esistono però, nella riflessione dei dotti medievali, anche legami di natura più diretta, per così dire tecnica, meccanica.

Anzitutto dal punto di vista della quantità: il molto mangiare provoca una sovrabbondanza di « umori » che inevitabilmente si traduce in eccitazione sessuale. Questa, almeno, è la convinzione che troviamo espressa nei testi scientifici — di medicina e di dietetica — dell'Antichità e del Medioevo. A questi testi, a questa cultura si rifanno i pensatori cristiani, con lucida coerenza e con una consapevolezza di scelte che rimanda, appunto, alla base « scientifica » che le sostiene [21]. E, si badi, questa consapevolezza, questa « scientificità » non esistono solo nei grandi esegeti o nella trattatistica; esistono già nelle primissime esperienze di vita ascetica, quelle dei cosiddetti « padri del deserto » che a iniziare dal IV secolo popolarono le solitudini dell'Egitto o della Siria alla ricerca di un più diretto contatto con Dio. Prendiamo Antonio, primo grande maestro di questo genere di vita. Di lui si racconta che un giorno spiegò ai suoi discepoli: « Ritengo che nel corpo ci sia un moto fisico connaturale, ma che non agisce se l'anima non vuole: è il semplice moto corporeo non passionale. C'è poi un altro moto che viene dal nutrire e curare il corpo con cibi e bevande: riscaldato da questi elementi, il sangue desta energia nel corpo. È a questo proposito che l'Apostolo diceva: 'Non inebriatevi di vino, nel quale è la lus-

suria' [*Ef.* 5, 18], e che il Signore nel Vangelo ordinò ai suoi discepoli: 'Guardatevi dall'appesantire il cuore in crapula ed ebbrezza' [*Lc.* 21, 34]. E c'è anche un terzo moto: quello di chi è combattuto dall'assalto invidioso dei demoni. Si può dire dunque che ci sono tre moti corporei: uno che viene dalla natura, uno dai cibi presi senza discrezione, e il terzo dai demoni »[22]. Il carattere, lo stile di questa piccola dissertazione sui « moti del corpo » (evidentemente, l'eccitazione sessuale) mettono in luce la cultura del personaggio, la sua competenza, la sua familiarità con argomenti che in termini analoghi vengono affrontati e discussi nei testi di medicina della tarda Antichità; testi che, grazie a numerose trascrizioni, rimaneggiamenti, volgarizzazioni, tengono viva — e trasmettono al Medioevo — la grande tradizione scientifica del mondo greco.

Le considerazioni e le scelte che da allora in poi ritroviamo proposte nella letteratura edificante (le *Vite* dei santi), o nei testi normativi (le *Regole* monastiche), o più semplicemente nelle opere di riflessione teorica, non fanno che ribadire e precisare questo patrimonio di conoscenze. C'è un'evidente diretta corrispondenza fra testi come la *Collezione medica* di Oribasio, che nel IV secolo consiglia cibo abbondante per i casi di impotenza, e la scarsità di cibo che gli asceti cristiani si impongono al fine di reprimere la propria sessualità[23]. C'è sempre una cognizione medica — o quanto meno una sua reminiscenza — dietro indicazioni come quella di Isidoro di Siviglia, che nella sua *Regola dei monaci* giustifica la necessità dell'astinenza col fatto che « dalla pienezza del ventre viene subito eccitata la lussuria della carne »[24]; o come quella del biografo di san Remberto, secondo cui riempire il ventre è come irrigare un terreno, « e il terreno irrigato genera le spine della libidine »[25]. Il nesso ricorre con impressionante frequenza nei testi dell'epoca. Gregorio Magno: « Dalla gola nasce la lussuria »[26]. Alcuino: « Dalla gola nasce la libidine »[27]. Oddone di Cluny: « Chi riempie il ventre dà nutrimento a Venere »[28]. Pier Damiani: « I genitali sono incitati all'accoppiamento con tanto maggior ardore, quanto più lo stomaco è riempito dall'abbondanza dei cibi e dall'ingurgito delle bevande »[29]. E potremmo continuare a lungo.

Ma c'è anche, non meno importante, un aspetto qualitativo della questione: certi cibi favoriscono la sessualità, altri la inibiscono. La cura dell'impotenza, suggerita da Oribasio nel testo

cui si è appena fatto cenno, prescriveva non solo di mangiare molto, ma, in particolare, di mangiar carne, e poi pane senza crusca, e certi tipi di legumi secchi; e di bere vino. C'è, insomma, una casistica precisa di alimenti, legata ad una delle teorie fondamentali della medicina e della dietetica classica: quella dei quattro « umori » (caldo e freddo, umido e secco) che, variamente combinati, costituiscono tutto ciò che esiste e si manifesta in natura. Ora, poiché i medesimi testi scientifici intendono la sessualità come eccesso di umori caldi e umidi, è evidente che, per curare l'impotenza, saranno appunto i cibi caldi e umidi ad entrare in campo (ed è questo il suggerimento di Oribasio). Rovesciato il discorso nella prospettiva dell'ascetismo cristiano, che pone la castità come condizione privilegiata di rapporto con Dio, saranno soprattutto i cibi di qualità « fredda » e « secca » a servire in funzione della repressione sessuale [30]. Soprattutto sulla dieta disseccante insiste Giovanni Cassiano nelle sue istruzioni ai monaci. Girolamo, invece, dà più spazio alla necessità di una dieta raffreddante. Così quando scrive, in una sua lettera: « Dicono i medici e coloro che hanno trattato di fisiologia umana (particolarmente Galeno nel suo libro intitolato *L'igiene*) che il corpo [...] arde per un calore congenito »; e che pertanto « sono nocivi tutti i cibi che ne aumentano l'eccitazione, e che aiuta meglio la salute [il termine viene qui proposto in tutta la sua ambiguità, come salute del corpo/salvezza dell'anima] ingerire sempre alimenti freddi » [31].

Ecco, dunque, la predilezione degli eremiti per i cibi crudi [32], cioè freddi. Ecco la massiccia presenza di sale nella loro dieta, al fine di prosciugarne i corpi [33]. Ecco il ricorso al pane d'orzo, che non è solo una scelta di penitenza, legata alla scarsa bontà del prodotto, ma è anche la scelta di un tipo « arido » di pane, come i testi non mancano di definirlo esplicitamente [34]. Ecco l'esclusione del vino, che — tutti lo ribadiscono — predispone alla lussuria; anche se, a dire il vero, la centralità del ruolo liturgico che il vino assume nella tradizione cristiana finisce col gettare su questo prodotto un'immagine talmente positiva e prestigiosa che sempre più difficile sarà, col tempo, trovare chi se ne astiene [35]. Allora, per dirla con Benedetto, « sebbene il vino non sia cosa da monaci, consentiamo che se ne beva, ma non a sazietà » [36]. Un paio di bicchieri potranno bastare. Oltre quella soglia, il demonio è in agguato [37].

Assai più perentoria è l'esclusione della carne. « Non già — spiega Rabano Mauro nel IX secolo — perché le carni siano un male in sé [...] ma perché il cibarsene genera lussuria » [38]. Mangiare la carne stimola la lussuria della carne: la carne/alimento nutre la carne intesa come corporeità, animalità, sessualità. La corrispondenza tra i due termini, in senso lessicale e in senso sostanziale [39], viene vissuta ossessivamente da certa parte della società cristiana, soprattutto quella monastica, che pone l'astinenza dalla carne come momento centrale e qualificante della propria normativa alimentare, legato in modo non secondario alla scelta della verginità [40]. Quando Caterina decise di imporsi il voto di castità, contestualmente volle togliere alla propria carne (alla propria sessualità) ciò che la nutriva: *auferre proposuit carnes carni* [41]. Del resto, le due cose andavano assieme anche nei casi di astinenza episodica, come quella che in certi giorni della settimana o in certi periodi dell'anno tutti i cristiani erano tenuti a osservare: anche allora, *a carne et coitu abstinendum est* [42].

La nozione poco alla volta diviene comune, entra a far parte della mentalità collettiva. Come non riconoscerne un esito nel comportamento di quella contadina di cui ci narra la novella 14 di Giovanni Sercambi? Dove si racconta che, dovendo preparare il cibo per il marito e per l'amante, essa riservò a quest'ultimo un bel cappone e un pasticcio di volatili, mentre al marito — quasi a soffocarne gli appetiti — somministrò pane di miglio, fave, aglio e porri [43] — i cibi monastici per eccellenza!

Il rapporto fra gola e lussuria è dunque sentito come molto stretto nella cultura cristiana del Medioevo, in molti sensi diversi. Rimane da dire di un ultimo aspetto, non meno importante, della questione. È l'immagine del mangiare come momento di convivialità, di forte coesione, di affettuosa socializzazione. Ciò che, in determinate circostanze e con l'aiuto del cibo, può di per sé condurre a tensioni di natura erotica. Anche per questo gli eremiti del deserto mangiano normalmente da soli; o, comunque, evitano di trovarsi a tu per tu con un altro. « Colui che si sazia e chiacchiera con un ragazzo, nella sua mente ha già fornicato con lui », leggiamo fra i « detti » di padre Giovanni Nano [44]. La tentazione omosessuale, che emerge con una certa frequenza dai nostri testi, è uno scoglio difficile da superare, per chi ha escluso totalmente la donna dal proprio orizzonte di vita. Ma, natural-

mente, il precetto fondamentale rimane quello: « Non intingere la mano nella scodella con una donna e non mangiare con lei » [45].

Ecco il duplice, drammatico errore di Adamo: avere mangiato, con una donna.

Note.

[1] *La Sacra Bibbia*, Roma 1960, p. 15 (commento a *Gen.* 2, 17). Mi sono però attenuto al testo della *Bibbia Concordata*, I, Milano 1982.

[2] Cfr. G. Calvesi, *San Pier Damiani, il cibo, il sesso e le donne*, in « Storia e Dossier », II/11 (ottobre 1987), pp. 25-27.

[3] *Collationes*, V, 6 (se ne può vedere la traduzione italiana: *Conferenze Spirituali*, Roma 1966, p. 212).

[4] Calvesi, *art. cit.*, p. 25.

[5] *Moralium libri, sive expositio in librum B. Job*, XXX, 18, 60, in *Patrologia Latina* (d'ora in poi: P.L.), 76, c. 557.

[6] *Liber de virtutibus et vitiis*, 16 (P.L., 101, c. 625).

[7] *Vita e detti dei Padri del Deserto*, a cura di L. Mortari, Roma 1968², I, p. 283.

[8] *Adversus Jovinianum*, II, 10 (P.L., 23, c. 313).

[9] Cfr. M. Foucault, *La lotta della castità*, in *I comportamenti sessuali. Dall'antica Roma a oggi*, trad. it., Torino 1983, pp. 22-23. Vedi anche sotto, p. 7 e n. 20.

[10] *Collationes*, V, 2 (trad. cit., p. 207).

[11] Cito da F. Portinari, *Il piacere della gola*, Milano 1986, p. 17.

[12] *Epistulae*, CXXX, 11 (ed. I. Hilberg, Vindobonae-Lipsiae 1918, p. 191).

[13] *Vita e detti dei Padri* cit., I, p. 245.

[14] *Adversus Jovinianum*, II, 15 (P.L., 23, c. 321).

[15] *Sermones*, L/a, 3 (Turnholti 1962, p. 203). Per il digiuno di Cristo nel deserto, cfr. *Matteo*, 4, 2.

[16] Sull'evoluzione dei costumi e della morale sessuale si vedano i contributi al volume *I comportamenti sessuali* cit.; inoltre J. L. Flandrin, *Il sesso e l'Occidente. L'evoluzione del comportamento e degli atteggiamenti*, trad. it., Milano 1983; e M. Foucault, *La volontà di sapere*, trad. it., Milano 1984.

[17] Si leggano in proposito le belle pagine di V. Fumagalli, *Quando il cielo s'oscura. Modi di vita nel Medioevo*, Bologna 1987, soprattutto pp. 49-54 (ma *passim*).

[18] Cfr. sotto, p. 20.

[19] Cfr. sotto, p. 23.

[20] Si vedano soprattutto le riflessioni di Giovanni Cassiano (cfr. sopra, p. 5 e n. 9).

[21] A. Rousselle, *Sesso e società alle origini dell'età cristiana*, trad. it., Roma-Bari 1985, pp. 170 sgg.

[22] *Vita e detti dei Padri* cit., I, p. 90 (cfr. Rousselle, *Sesso e società* cit., p. 168).

[23] Rousselle, *Sesso e società* cit., p. 171.

[24] *Regula monachorum*, IX, 4 (P.L., 83, c. 879).

[25] *Vita Sancti Remberti*, XIII (P.L., 126, c. 1001).

[26] *Regula Pastoralis*, III, 19 (P.L., 77, c. 81).
[27] *Liber de virtutibus et vitiis*, 28 (P.L., 101, c. 633).
[28] *Vita Sancti Odonis* di Giovanni Italico, P.L., 133, c. 51.
[29] Citato da Calvesi, *San Pier Damiani* cit., p. 26.
[30] Vedi sotto, p. 67, anche per i successivi riferimenti a Cassiano e a Girolamo.
[31] *Epistulae*, IV, 9. Cfr. Rousselle, *Sesso e società* cit., p. 172.
[32] Ivi, p. 164.
[33] Cfr. sotto, p. 184.
[34] Cfr. sotto, p. 134.
[35] Cfr. sotto, p. 14.
[36] *Regula Sancti Benedicti*, XL (ed. A. De Vogüé - J. Neufville, *La Règle de Saint Benoît*, I-II, Paris 1972).
[37] Che il secondo bicchiere rappresenti la soglia da non oltrepassare per non correre il rischio di trasformare la letizia in passione diabolica, è opinione diffusa fra i « padri » del deserto: cfr. *Vita e detti dei Padri* cit., II, pp. 161, 163.
[38] *De clericorum institutione*, II, 27 (P.L., 107, c. 339).
[39] Cfr. sotto, p. 47 e n. 92.
[40] Vedi sotto, pp. 66-67.
[41] Raimondo di Capua, *Sanctae Catharinae Senensis Vita*, 38 (in *Acta Sanctorum, Aprilis*, III, p. 862).
[42] Cfr. Raterio di Verona, *Synodica ad Presbyteros*, 15 (P.L., 136, c. 566).
[43] Cfr. O. Redon, *Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siècle*, in *Manger et boire au Moyen Age*, Nice 1984, II, p. 121. Il *Novelliere* di Sercambi si può leggere nell'edizione a cura di L. Rossi, Roma 1974.
[44] *Vita e detti dei Padri* cit., I, p. 245.
[45] Ivi, p. 174.

Capitolo secondo

Barbari e Romani

La transizione dall'Antichità al Medioevo si può ricondurre, per molti aspetti, a un vasto processo di trasformazione culturale legata all'incontro-scontro fra civiltà « classica » e civiltà « barbarica » [1]. Anche dal punto di vista della storia dell'alimentazione tale prospettiva appare la più idonea a comprendere l'evoluzione che si verifica allora nelle strutture materiali e mentali della società, da un lato ribadendo le diversità profonde fra i due poli di civiltà (che, anzi, venendo fra di loro a confronto, in qualche modo tendono ad esasperare i propri caratteri originali, come per reciproca contrapposizione), dall'altro lato modificandoli entrambi, in un osmotico processo di acculturazione.

Il punto di partenza è quello che vede le due civiltà decisamente differenziate e sostanzialmente estranee l'una all'altra. Da una parte la civiltà greco-romana, formatasi e cresciuta in un ambito che possiamo genericamente definire mediterraneo, dove il sistema di produzione assegnava alla cerealicoltura e all'arboricoltura (vite e olivo) un ruolo di assoluto primo piano, affiancando a esse una magra pastorizia soprattutto ovina e relegando al di fuori degli spazi propriamente produttivi il cosiddetto *saltus*, l'insieme delle terre incolte e boschive, complessivamente contrapposte all'*ager* coltivato. A questo modello produttivo faceva riscontro una cultura alimentare basata sulla « classica » triade grano-olio-vino, integrata non tanto dalla carne, quanto dai latticini e soprattutto dal formaggio, poiché era questa la prima destinazione alimentare dell'allevamento ovino (e di quello

caprino, che normalmente lo affiancava). Assai diverso era il modello produttivo elaborato dalle popolazioni celtiche e germaniche nell'area continentale dell'Europa: sistemi di vita seminomade si accompagnavano, qui, a un'economia di tipo sostanzialmente silvo-pastorale, basata sullo sfruttamento degli spazi incolti e boschivi mediante la caccia, la pesca, la raccolta dei frutti spontanei e l'allevamento brado del bestiame (soprattutto maiali). Marginale era in questo contesto il ruolo della cerealicoltura, praticata in modo sporadico e intermittente e destinata alla produzione di birra (che sostituiva qui il vino come bevanda fermentata di base) prima ancora che di farinacei. Una notevole importanza assumevano invece le coltivazioni orticole praticate nei pressi degli insediamenti: ciò che si verificava era, insomma, soprattutto un'integrazione fra risorse dell'incolto e coltivazione intensiva (orticola) di zone ristrette. Il regime alimentare prevedeva, qui, di conseguenza, una massiccia presenza dei prodotti animali, affiancati da cereali e soprattutto ortaggi: situazione per molti versi opposta a quella riscontrabile nell'area culturale classico-mediterranea.

Si diceva che la transizione dall'Antichità al Medioevo consistette in un incontro-scontro fra i due diversi modelli di civiltà. Scontro, perché entrambi acquistarono maggiore coscienza della propria individualità e tesero a riaffermare con forza i valori che sentivano propri. Incontro, perché entrambi ne uscirono modificati, e anzi finirono in qualche modo per integrarsi, dando vita a un nuovo modello produttivo e alimentare, un modello « misto », per così dire, che diventò caratteristico dell'Europa altomedievale.

Da un lato, la cerealicoltura e la viticoltura si propagarono nel Nord dell'Europa, anche e soprattutto in virtù di una massiccia campagna di promozione d'immagine — come oggi la definiremmo — per due prodotti, il pane e il vino, che avevano nel frattempo assunto un ruolo di singolare centralità nella ritualità e nel simbolismo cristiano. Chiese e monasteri furono perciò il veicolo principale di espansione del modello produttivo classico, che si allargò ben oltre i suoi naturali confini climatici, dato il frequente venir meno, nell'alto Medioevo, del referente economico del mercato, e la necessità, quindi, di produrre *in loco* tutto ciò di cui si aveva bisogno. Non stupisce pertanto imbattersi, nei secoli di mezzo, in coltivazioni viticole effettuate a

climi e a latitudini impensabili, fino, ad esempio, all'Inghilterra centrale [2]. Anche l'olivicoltura, terzo cardine del sistema produttivo mediterraneo, si espande nell'alto Medioevo molto a Nord, compatibilmente con le condizioni ambientali; anche in questo caso la propaganda ideologica della Chiesa, « nobilitando » l'olio come prodotto liturgicamente indispensabile, risultò decisiva nella diffusione di un modello produttivo o, quanto meno, di un modello di consumo (che i residui canali di scambio rendevano comunque possibile) che non dovette restare limitato alla sfera liturgica, ma influì certamente anche sugli usi alimentari [3].

Da parte sua, il modello produttivo-alimentare proprio delle genti germaniche trovò più ampia diffusione nelle regioni centro-meridionali dell'Europa, propagandosi con tanto maggiore ampiezza e intensità quanto più rapida e incisiva era l'affermazione politica e sociale di quelle popolazioni. Soprattutto si diffuse un atteggiamento nuovo (rispetto alla tradizione classica) nei confronti degli spazi incolti — boschi, pascoli, paludi —, peraltro ampiamente presenti in un paesaggio come quello del primo Medioevo, assai degradato e tornato in gran parte allo stato selvatico, in concomitanza con la crisi economica e demografica che aveva segnato i secoli di passaggio dall'Antichità al Medioevo [4]. Ma — qui stava la novità — questi spazi incolti venivano ora avvertiti non tanto come un ostacolo alle attività produttive dell'uomo (così, soprattutto, li aveva visti il mondo classico), quanto come luoghi anch'essi, a loro modo, produttivi, da *usare* così com'erano e per ciò che potevano dare. Il diffondersi, nell'alto Medioevo, di un sistema economico fortemente improntato allo sfruttamento delle risorse silvo-pastorali, all'utilizzo dei boschi, delle paludi, dei pascoli naturali, come luoghi di allevamento, di caccia, di pesca, di raccolta [5], non è — io credo — la semplice risultanza di un dato di fatto, la semplice presa d'atto di una mutata realtà ambientale; è, anche, il risultato del diffondersi di modelli produttivi di stampo germanico, continentale. Modelli materiali e mentali, legati a un certo tipo di paesaggio, ma soprattutto a un certo modo di atteggiarsi dell'uomo di fronte ad esso. Ovvio che le modalità concrete di sfruttamento degli spazi incolti si saranno adeguate, di volta in volta, alla specificità delle risorse locali: un conto è una foresta di querce, un conto una palude, un conto una brughiera. Ma preme qui soprattutto sottolineare il tipo di rapporto — non

conflittuale — fra uomo e ambiente, fra società e natura, che tali scelte economiche comportavano [6].

Risultato complessivo di queste modificazioni è il formarsi, nei secoli di passaggio dall'Antichità al Medioevo, di un sistema produttivo misto, « agro-silvo-pastorale » [7], e di un regime alimentare in cui i prodotti di origine animale sono presenti in maniera cospicua accanto ai prodotti di origine vegetale: la carne ed il pesce assumono un'importanza nuova, talora perfino prioritaria nella dieta quotidiana anche dei ceti più umili, concorrendo in misura decisiva al soddisfacimento (quando lo si raggiunga) dei bisogni nutritivi [8]. L'allevamento dei maiali, che il diffondersi dei modelli culturali nordici propone come attività pastorale di assoluto primo piano (basti ricordare che nei documenti altomedievali i boschi vengono « misurati » in porci, ossia in base al numero di capi suini che vi possono essere allevati), costituisce il mezzo principale di approvvigionamento carneo [9], assieme alla caccia che, nell'alto Medioevo, non è giuridicamente preclusa a nessuno [10]. Il pesce da parte sua certo non manca, in un ambiente ricco d'acqua (paludi, stagni, fiumi, torrenti...) almeno quanto di boschi; è anzi tipica dell'alto Medioevo la predilezione per il pesce d'acqua dolce, catturato o prodotto *in loco* in apposite « peschiere » [11]. Anche in questo il Medioevo si differenzia dall'Antichità, che aveva privilegiato il pesce di mare [12], potendo contare su una rete di approvvigionamento commerciale che poi si era perduta.

La medesima logica dell'autoconsumo, sostituitasi nell'alto Medioevo a quella mercantile in cui si era mossa gran parte dell'economia « classica », sta alla base di un altro importante cambiamento che si verifica allora nel settore della cerealicoltura. Intendo la decadenza del frumento, coltura pregiata tipica di un sistema agrario come quello classico, che produceva anche e soprattutto per il mercato; coltura che nell'alto Medioevo viene in tanti casi sopravanzata da quella di cereali inferiori come l'orzo, la spelta, l'avena, il miglio, il panìco, il sorgo e soprattutto la segale, vera « invenzione » altomedievale, che l'Antichità aveva conosciuto solo come mala erba [13]. Il motivo di tale trasformazione, che non riguarda solo le zone del Nord Europa « convertite » alla cerealicoltura in tempi recenti, ma anche regioni di consolidata tradizione cerealicola come la Valle Padana, sta nella resa maggiore e nella maggiore facilità di coltivazione dei grani infe-

riori, più adatti, perciò, a un'agricoltura di sussistenza come quella altomedievale, che bada alla quantità più che alla qualità e che è contraddistinta da un livello tecnologico estremamente elementare. Una delle conseguenze che tale modificazione comporta sul piano alimentare è il generale ridimensionamento del ruolo del pane, sostituito in tanti casi da polente e da zuppe, cui i nuovi prodotti vengono in gran parte destinati [14]. Ciò vale in particolare per l'alimentazione dei ceti più umili, mentre il frumento, coltivato in misura assai ridotta, sempre più va individuandosi come consumo privilegiato.

I cambiamenti che abbiamo descritti, e i fenomeni di reciproca acculturazione ai quali, soprattutto, abbiamo sin qui rivolto l'attenzione, non devono farci dimenticare che le due culture, quella mediterranea di ascendenza classica e quella continentale di impronta celtico-germanica, mantennero anche — come già sopra si accennava — una loro precipua identità e originalità. La persistenza, nelle regioni centro-meridionali dell'Italia, di un sistema agrario basato essenzialmente sulla coltivazione del frumento e dell'orzo, cardini del modello produttivo classico, si spiega non solo e non tanto in termini di continuità « ambientale » e di paesaggio, quanto di cultura e di tradizioni [15]. Lo stesso vale per l'allevamento ovino, vera spia, là dove viene praticato in misura prevalente rispetto a quello suino, di un legame culturale con i modelli produttivi dell'Antichità, prima ancora che di particolari condizioni ambientali: si veda il caso, emblematico, della *Langobardia* emiliana, precocemente germanizzata nelle istituzioni e nei modelli produttivi, con un'insistenza sulle pratiche di allevamento suino che si sono poi imposte fino a divenire proverbiali, mentre nella vicina *Romania*, rimasta collegata ancora nell'alto Medioevo a tradizioni amministrative e culturali romano-bizantine, era il pascolo degli ovini ad avere un ruolo di primo piano nel sistema produttivo [16]. Ciò rimandava, io credo, a due diverse *culture* prima ancora che a differenze ambientali. Misurare le selve in maiali, come si faceva nella Valle Padana (e in Germania, e in Francia, e in Inghilterra...) e come *non* si faceva nella contigua *Romania*, è un uso che presuppone certe realtà di fatto ma anche e soprattutto certi modi di intendere quelle realtà.

L'opposizione fra un modello di consumo « classico » e un modello di consumo « barbarico » sembra talora assumere i toni

di un'esplicita, aperta polemica. Il fatto, ad esempio, di mangiare molto, e soprattutto molta carne, viene presentato dai documenti come motivo di orgoglio nazionalistico dei Franchi [17] (ritorneremo tra breve sull'argomento). Quando, poi, entrano in gioco valori e simboli religiosi, certi prodotti alimentari si caricano di significati estremamente pregnanti, come « indicatori », come strumenti di identificazione di determinate realtà culturali. Penso all'importanza di certi rituali pagani, basati sull'assunzione magica di birra [18] o sul consumo di carni sacrificate agli dei [19], come momenti di forte tensione ideologica ed emotiva, in cui si riaffermava — con piena consapevolezza, stando alle testimonianze che possediamo in proposito — l'autonomia religiosa e culturale di popolazioni che i missionari cristiani stavano via via « convertendo » alla fede del pane e del vino.

A questo punto si rende necessario introdurre una variabile di ordine *sociale* per meglio qualificare e dimensionare il discorso di « culture » e di « civiltà » che andiamo facendo. La resistenza che le popolazioni pagane del Centro Europa opposero al processo di cristianizzazione (non di rado forzata) cui furono sottoposte è indicativa del fatto che l'espansione del nuovo modello religioso (al quale, ripetiamo, fu indirettamente collegata l'espansione del modello produttivo mediterraneo) si attuò in modo non lineare e si limitò, nei primi tempi almeno, a una ristretta fascia sociale. Soprattutto i ceti superiori, laici ed ecclesiastici, precocemente coinvolti nell'impresa per motivi di interesse politico (i primi) oltre che di professione (i secondi), accolsero questa « moda » — tale veramente possiamo chiamarla — del pane, del vino e dell'olio nei propri comportamenti alimentari oltre che negli usi liturgici. I ceti inferiori rimasero probabilmente attaccati con maggiore tenacia alle proprie tradizioni alimentari, cui non erano dissociati, come abbiamo visto, importanti elementi di ritualità e di religiosità.

Ma il discorso vale anche in senso inverso: soprattutto i ceti superiori assimilarono, negli ambienti di recente assoggettati al potere e alla cultura degli invasori germanici, certi modelli di vita e di comportamento alimentare (la passione per la caccia, l'alto consumo di carne) che trovarono sì ampia diffusione nella società del tempo, ma non certamente allo stesso modo negli strati inferiori della popolazione. Come accadeva nel continente europeo, anche nella fascia mediterranea gli umili restarono più

tenacemente legati alle proprie tradizioni (segnate, qui, da una decisa prevalenza dei prodotti vegetali nella dieta quotidiana). L'osmosi culturale di cui abbiamo parlato riguardò, dunque, inizialmente soprattutto le *élites* laiche ed ecclesiastiche; solo di rimando, e meno profondamente, ne furono investiti gli altri gruppi sociali. La forza con cui certe contrapposizioni (la civiltà del vino e la civiltà della birra; la civiltà del pane e la civiltà dell'olio e la civiltà dei grassi animali; la civiltà della carne, ecc.) si mantengono ancora per tutto il Medioevo, e nell'Età moderna e nella contemporanea, è significativa di una certa superficialità e scarsa incisività dei processi di acculturazione che abbiamo descritti. Ma ciò non toglie interesse alla singolare vicenda di confronto e di scambio culturale che si verificò nell'alto Medioevo: vicenda da cui prese forma una nuova *koiné* culturale e comportamentale, che non coincideva più né con la tradizione classica né con la tradizione barbarica, ma in qualche misura le attraversava entrambe.

Un ulteriore argomento di riflessione vorrei proporre riguardo agli atteggiamenti mentali e culturali nei confronti del cibo e della nutrizione. La civiltà greco-romana aveva elaborato a questo proposito una nozione fondamentale, quella di *regime del corpo*, che consente a ciascun individuo di massimizzare, ad un tempo, il proprio piacere e il proprio stato di benessere, instaurando un rapporto corretto e razionalmente meditato con la propria alimentazione [20]. Insomma una nozione del rapporto uomo/cibo ispirata soprattutto al concetto dell'equilibrio e della misura: tale è il comportamento ideale dell'uomo, tale l'esempio che si propone nelle biografie di uomini illustri, filosofi o imperatori che siano [21]. Il Medioevo assiste, in questo come in altri campi, a una crisi profonda degli ideali classici. Il senso della misura e della proporzione sembra offuscato, mentre tendono ad affermarsi altri modelli di comportamento, fondati su una nozione di *eccesso* specularmente contrapposta a quella antica. Da un lato, sono gli ideali dell'astinenza e del digiuno, tanto più ammirati quanto più radicali e, appunto, *eccessivi*: ideali che si affermano e si propongono all'interno della cultura monastica, una cultura trainante nei primi secoli del Medioevo, che fa perno sul rifiuto e sulla mortificazione del corpo come strumento per raggiungere la perfezione spirituale [22]. Dall'altro, è l'ammirazione, caratteristica della mentalità « barbarica », per

chi mangia e beve molto, avidamente, all'eccesso (in un senso, qui, diametralmente opposto all'altro)[23]. Tale comportamento, che la cultura guerresca delle aristocrazie germaniche tende a proporre come esemplare dell'uomo forte, valoroso, nobile, riflette un'immagine assai primordiale dell'uomo, che si ritiene degno di ammirazione quando è fisicamente, bestialmente robusto. È questo « ideale » che si diffonde nell'alto Medioevo, parallelamente e specularmente all'altro: da un lato l'eroe che mangia molto; dall'altro l'eroe che, al limite, non mangia affatto. In entrambi i casi sembra svanito quel senso dell'equilibrio, della misura, della ragione, che riuscirà tuttavia (magari per vie traverse) a percorrere indenne il Medioevo.

Anche qui è infatti necessario intendersi: il prevalere, nell'alto Medioevo, di certi modelli ideologici e mentali, legati al prestigio sociale di certi gruppi (le aristocrazie germaniche, le *élites* monastiche), non significa la scomparsa di punti di riferimento alternativi, ma solo il venir meno del loro ruolo culturalmente egemone. Negli ambienti greco-bizantini, ad esempio, il legame con la tradizione e i valori antichi sembra ancora forte, così da provocare contrapposizioni esplicite ai « nuovi » valori: penso al confronto fra l'imperatore Ottone I di Sassonia, gran mangiatore e poco amante dei cibi vegetali, e il *rex Grecorum* Niceforo, « sempre parco » e ghiotto di ortaggi, quale ce lo propone nel X secolo Liutprando di Cremona[24].

Forse anche all'interno del mondo ecclesiastico è possibile riscontrare una analoga contrapposizione fra area mediterranea, di più schietta ascendenza culturale greco-romana, e area continentale, informata ai modelli comportamentali propri della cultura germanica. È significativo che, ad esempio, gli ambienti ecclesiastici del Nord Europa risultino particolarmente sensibili al problema del « mangiar molto », tanto da prevedere, nelle prescrizioni alimentari rivolte ai membri del clero, razioni « normali » di consumo che la curia romana non esita a definire pantagrueliche[25]. Viceversa, le regole monastiche del Nord Europa (basti pensare a quelle di Colombano)[26] sono le più dure e rigorose nello stabilire i digiuni, le penitenze, le privazioni alimentari: dove è chiara la reazione polemica, il riferimento « in negativo » al medesimo modello di comportamento alimentare. Quella che si ripudia è una società che assegna al mangiare il primo posto fra i valori mondani; al primo posto fra quelli

spirituali sarà il rifiuto del cibo. Invece, le regole monastiche elaborate in area mediterranea (ad esempio quella del cosiddetto Maestro e quella, famosa, di Benedetto) [27] si contraddistinguono per un maggior senso della misura, della *discrezione* individuale, questa gran virtù benedettina in cui par quasi di ravvisare la « traduzione » cristiana della nozione classica di *regime*.

Note.

[1] Vedi, per quanto segue, soprattutto G. Duby, *Le origini dell'economia europea. Guerrieri e contadini nel Medioevo*, trad. it., Roma-Bari 1975, pp. 22-32. Sui caratteri dell'economia e dell'alimentazione altomedievale, e la loro originalità rispetto ai modelli precedenti e — anche — successivi, rimando al mio *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979.

[2] Ivi, pp. 27-28, 373-84. È vero che, a quanto sembra, il clima fu nell'alto Medioevo più dolce di quello odierno (almeno dall'VIII al XII secolo: cfr. Duby, *Le origini* cit., pp. 11-12; sull'argomento è fondamentale E. Le Roy Ladurie, *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dall'anno mille*, trad. it., Torino 1982); ma ciò non appare sufficiente per spiegare variazioni colturali che hanno, evidentemente, un carattere soprattutto « antropico ».

[3] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 396-402.

[4] A. Bellettini, *La popolazione italiana dall'inizio dell'era volgare ai giorni nostri. Valutazioni e tendenze*, in *Storia d'Italia*, 5/1, Torino 1973, p. 501; L. Ruggini, *Economia e società nell'« Italia Annonaria ». Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo dopo Cristo*, Milano 1961, soprattutto a pp. 152-76, 466-87.

[5] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 220-306.

[6] Ho affrontato questo tema, da ultimo, nel saggio *Uomini e orsi nelle fonti agiografiche dell'alto Medioevo*, in *Il bosco nel Medioevo*, a cura di B. Andreolli e M. Montanari, Bologna 1988, pp. 55-72.

[7] L'espressione è di Georges Duby: cfr. *Le problème des rendements agricoles dans l'Europe médiévale*, in *Produttività e tecnologie nei secoli XII-XVII*, Firenze 1981, p. 21.

[8] Cfr. oltre, pp. 35 sgg.

[9] Cfr. oltre, pp. 37 sgg.

[10] Cfr. oltre, p. 35.

[11] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 282-84.

[12] Cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, II ed., Paris 1981, pp. 95-108.

[13] Cfr. per tutto questo Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 109-50.

[14] M. Montanari, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, pp. 153, 164-65. Cfr. anche oltre, p. 124.

[15] Cfr. oltre, pp. 130 sgg.

[16] Montanari, *Campagne medievali* cit., pp. 7-8; Id., *Contadini e città fra «Langobardia» e «Romania»*, Firenze 1988, p. 32.

[17] Cfr. oltre, p. 28.

[18] Cfr. Giona, *Vita Columbani*, I, 27, in Id., *Vitae Sanctorum Columbani, Vedastis, Iohannis*, ed. B. Krusch, in *M.G.H.*, *Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover-Leipzig 1905, pp. 213-14.

[19] Cfr. oltre, pp. 52-53.

[20] *Il regime* (Περὶ διαίτης) è intitolata, appunto, una delle opere più celebri del corpus ippocrateo, base della trattatistica medico-dietetica dell'Antichità e del Medioevo. Se ne veda l'edizione critica a cura di R. Joly, Hippocrate, *Du régime*, Paris 1967; una traduzione italiana, con commento, di U. Biasioli Dilemmi, è in Ippocrate, *Opere*, a cura di M. Vegetti, I, Torino 1976², pp. 475-576. Per un'analisi tecnica del testo — in rapporto ad altri che affrontano problemi analoghi — vedi V. Di Benedetto, *Il medico e la malattia. La scienza di Ippocrate*, Torino 1986, soprattutto pp. 181 sgg. Più in generale sulla nozione di « regime » elaborata dalla cultura greca vedi M. Foucault, *L'uso dei piaceri*, trad. it., Milano 1984, pp. 103 sgg.

[21] Si vedano, ad esempio, le biografie degli imperatori romani raccolte nella cosiddetta *Storia Augusta* (*Scriptores Historiae Augustae*, ed. E. Hohl, Leipzig 1965²; trad. it., *Storia Augusta*, a cura di F. Roncoroni, Milano 1972). Significativamente, solo con gli imperatori di origine « barbarica » affiora un modello diverso di comportamento alimentare, improntato al molto mangiare e al mangiar carne (mentre le descrizioni relative a imperatori originari dell'area mediterranea insistono sulla sobrietà di comportamento e sulla predilezione per i cibi vegetali). Si vedano i passi relativi a Massimino il Vecchio, figlio di un goto e di un'alana (p. 524 della citata trad. it.), e a Massimino il Giovane, suo figlio (ivi, p. 549). Per opposti esempi di moderazione (e di dieta principalmente vegetariana), cfr. ivi, pp. 92, 99, 111, 224, 236, 253, 268-69, 272, 289, 480-82, 568, 579, 824.

[22] Cfr. oltre, pp. 63 sgg.

[23] Cfr. oltre, pp. 23-24.

[24] Cfr. oltre, p. 25.

[25] Riferendosi alle quantità di cibo e di bevande stabilite nell'anno 816 ad Aquisgrana per i canonici, il sinodo laterano del maggio 1059 esprime l'opinione che si tratti di razioni adatte « alla ghiottoneria di ciclopi più che alla temperanza cristiana » (*Concilia aevi karolini*, ed. A. Werminghoff, II, Hannover 1906, p. 401: il testo citato dall'editore non è però rintracciabile nella *Sacrorum conciliorum nova et amplissima collectio* del Mansi). Cfr. M. Rouche, *Les repas de fête à l'époque carolingienne*, in *Manger et boire au Moyen Age*, Nice 1984, I, pp. 278-79.

[26] Cfr. *Regula monachorum*, in *Sancti Columbani Opera*, ed. G. S. M. Walter, Dublin 1957, pp. 122-42; *Regula coenobialis*, ivi, pp. 142-68. Sulla particolare rigidità della normativa colombaniana, cfr. anche oltre, p. 47 e n. 93.

[27] *La Règle du Maître*, ed. A. De Vogüé, Paris 1964; *La Règle de Saint-Benoît*, edd. A. De Vogüé - J. Neufville, I-II, Paris 1972. Cfr. oltre. p. 69.

Capitolo terzo

Il linguaggio del cibo

In una società come quella altomedievale, in cui l'alimentazione costituisce effettivamente un problema, reale spesso [1], psicologico sempre [2], la prima « valenza linguistica » del cibo è molto semplice e immediata. Esso esprime e comunica la capacità/possibilità di procurarselo, possederlo, consumarlo. Dunque una valenza di natura economica e sociale. Il *potens* mangia (può mangiare) di più e meglio; il *pauper* mangia (può mangiare) di meno e peggio [3]. Si mangia, come i testi del tempo non mancano di sottolineare, *secundum qualitatem personae* [4]. Ma *qualitas* è qualcosa di più della condizione sociale; è la condizione sociale come manifestazione di una qualità personale, che l'ideologia dei gruppi dominanti ama configurare come intrinseca ed immutabile. Allora la prassi tende a diventare norma, e il comportamento alimentare, determinato dalla *qualitas personae*, ne diviene al tempo stesso rivelatore. Il *potens* mangia molto; chi mangia molto è *potens*. A questo punto il « segno » si codifica, fino a trasformarsi in dovere sociale; il potente *deve* mangiare molto, per segnalare e comunicare il proprio rango [5]. « L'alimentazione — ha osservato in proposito Jacques Le Goff — è la prima occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la loro superiorità », esprimendo con il lusso e l'ostentazione del cibo un vero e proprio « comportamento di classe » [6]. E chi non si adegua a questo linguaggio va biasimato, perché rischia di creare disorientamento, quasi mettesse in dubbio, insieme con il « segno », la realtà che esso esprime. In questa logica si inserisce l'aneddoto riportato da Liutprando di Cremona nell'*Antapodosis*, là dove

narra che il vescovo di Metz, preparandosi nell'888 ad accogliere Guido di Spoleto per incoronarlo re dei Franchi, gli preparò grandi onori e *cibaria multa*; venuto, poi, a conoscenza delle sue parche abitudini alimentari, gli preferì Eude, conte di Parigi, esprimendo su Guido uno sprezzante giudizio: « Non è degno di regnare su di noi chi si accontenta di un pasto vile da pochi soldi » [7]. Dunque il fatto di mangiare molto è assunto a segno distintivo del modo di vita dei *potentes*, secondo un'etica comportamentale che pare caratteristica soprattutto del mondo europeo continentale, informato ai modelli di vita propri delle aristocrazie germaniche. Altrove, lo stesso Liutprando non manca di annoverare fra i segni di debolezza del *rex Grecorum*, l'imperatore bizantino Niceforo, il fatto di essere *parcus*, mentre *nunquam parcus* è il *rex Francorum* Ottone, di cui egli esalta la grandezza, la forza, il coraggio [8].

Il *pauper* da parte sua dev'essere contento della propria collocazione sociale, non ricercare comportamenti (a iniziare da quelli alimentari) propri di un rango diverso. Così, illustrando i diversi modi in cui può manifestarsi il vizio della gola, il monaco Alcuino non manca di ricordare il peccato di chi « si fa preparare cibi più raffinati di quanto richiesto [...] dalla qualità della sua persona » [9].

Esiste anche un aspetto qualitativo della questione: il *potens*, oltre a mangiare (*dover* mangiare) molto, mangia (*deve* mangiare) soprattutto carne. È vero che, nell'alto Medioevo, il consumo di carne non ha ancora assunto quel carattere di vero e proprio *status-symbol* che sarà tipico dei secoli a venire. Difatti il tipo di economia, largamente basata sull'allevamento e la caccia oltre che sull'agricoltura, consente un regolare approvvigionamento di alimenti carnei a tutti i livelli sociali [10]. Perciò il « segno alimentare » della distinzione sociale è di natura soprattutto quantitativa. Ma per i membri dell'aristocrazia militare il consumo di carne era qualcosa di più di un sostentamento. Era il simbolo della forza, l'immagine alimentare di una violenza che faceva parte della loro cultura, la manifestazione quotidiana di un costume e di una mentalità [11]. Per loro, restarne privi era intollerabile, e si comprende perché la proibizione di mangiare carne possa configurarsi come punizione gravissima, comminata, in epoca carolingia, per reati quali la renitenza o il ritardo alla chiamata alle armi [12]. Al di là dell'aspetto strettamente peniten-

ziale, ricalcato su analoghe disposizioni che la normativa ecclesiastica prevedeva per tutti i peccatori [13], l'astinenza forzata dalla carne doveva avere per i *potentes* anche una valenza di tipo simbolico, segno tangibile di un'emarginazione più o meno temporanea dalla società dei forti [14]. Perché anche in questo caso la prassi si era fatta norma, l'abitudine alimentare era diventata un obbligo di comportamento, la cui disattenzione (imposta, se si trattava di punizione, o volontaria) veniva socialmente riprovata. La contrapposizione proposta da Liutprando fra il *rex Francorum* e il *rex Grecorum*, di cui abbiamo detto poc'anzi [15], segnala fra i « vizi » di quest'ultimo anche il fatto di essere gran mangiatore di agli, cipolle, porri; fra le « virtù » del primo, di *non* mangiare questi prodotti, che evidentemente esprimevano altri valori, estranei a quelli esaltati dall'etica aristocratica.

Esisteva infatti, nella società del tempo, un altro modello, del tutto diverso, di comportamento alimentare. Era quello proposto, in una prospettiva di valutazione esattamente rovesciata, dalla cultura monastica [16]. Se l'etica aristocratica assumeva come segno di auto-identificazione sociale il fatto di mangiare molto e soprattutto carne, la proposta monastica era di individuare il segno di distinzione e di forza (su di un piano non fisico, ma spirituale) nel fatto di mangiare poco, di macerare il corpo col digiuno, di astenersi dal consumo di carne. Anche in questo caso il codice di comportamento alimentare assicurava l'identificazione del gruppo, oltre che una speranza di ricompensa celeste. Accettare come norma di vita la continenza alimentare, rifiutare, del tutto o in parte, il consumo di carne per un'alimentazione di tipo tendenzialmente vegetariano, significava il rifiuto del mondo, la scelta di un modello di vita pacifico e informato alle istanze dello spirito anziché del corpo. Il fatto poi che le pratiche dell'astinenza e del digiuno venissero sovente trasgredite, per un comportamento alimentare assai più simile a quello previsto dall'etica aristocratica che non a quello proposto dalle regole, è contraddizione che si spiega non solo e non tanto in termini di debolezza o indegnità personale, quanto di integrazione economica e politica del corpo ecclesiastico (ai suoi livelli più alti) nei ranghi dell'aristocrazia, con piena adesione ai suoi codici di comportamento [17].

Per questo può accadere che la valenza del cibo come segno della gerarchia sociale vada a coinvolgere, paradossalmente, anche

l'immagine simbolica del « pasto spirituale », contrapposto come vero valore alla miseria del « pasto terreno ». Come quando un testo agiografico dell'VIII secolo, la *Vita* del monaco Appiano, descrivendo l'opera di diffusione della parola di Dio esercitata dal santo, precisa — con un crescendo significativo — che essa si limitò a rifocillare (*recreare*) i *pauperes*, mentre saziò pienamente (*pleniter refecit*) i *mediocres*, e i *divites et potentes* li riempì di banchetti spirituali (*spiritualis epulis saturavit*) [18].

Il medesimo contesto culturale — intendo quello monastico — ci consente di appurare altre valenze semantiche del cibo. Esso può significare l'opposizione quotidiano/festivo, che si riscontra peraltro, con varie accezioni, a ogni livello culturale della società del tempo. La *Regula Magistri*, ad esempio, prevede distribuzioni supplementari di cibo per i giorni di festa, segnalati inoltre dal consumo di alimenti dolci [19]. Diverso il caso della *Regola* di Benedetto, che tende piuttosto a collegare alimentazione e lavoro, prescrivendo un aumento della razione di cibo per coloro che si dedicano (come ancora accadeva nel monachesimo primitivo) alla fatica dei campi [20].

Ma il « significato » del cibo non si esaurisce nella sua capacità comunicativa e rappresentativa. Al di là delle valenze etiche e comportamentali, esso tende a caricarsi di significati più propriamente simbolici, con un processo di elaborazione concettuale favorito dall'inclinazione, propria della cultura religiosa del tempo, a interpretare simbolicamente la realtà terrena, a intenderla come immagine (in senso quasi ontologico) dell'unica realtà reale, quella dello spirito. L'indicazione di Rabano Mauro, secondo cui i legumi « possono significare la continenza dalla lussuria e la mortificazione del corpo » [21], è data soprattutto in funzione dell'esegesi biblica, dalla quale nasce e per la quale è pensata. Analogamente egli scrive che « cuocere [...] significa meditare sottilmente nel cuore la parola di Dio »; « mangiare [...] significa assumere spiritualmente il verbo divino » [22]. Ma non v'è dubbio che in questi casi il collegamento simbolico-scritturale è inteso come ben più che occasionale; il rapporto fra significante e significato non si esaurisce in un'allegoria formale, ma tende a coinvolgere la natura intrinseca delle cose e dei fatti.

Soprattutto il pane, immagine quotidiana del miracolo eucaristico, si presta ad essere caricato di un forte simbolismo, che

si ritrova ad ogni passo nei testi del tempo. Esemplare l'episodio del minatore, riportato da Pietro il Venerabile nel *De miraculis*[23]. Chiuso in un giacimento di ferro presso Grenoble in seguito ad una frana, dopo un anno egli venne ritrovato ancora in vita. Per tutto quel tempo aveva vissuto — come egli stesso raccontò — mangiando ogni giorno un pane miracoloso, che gli si offriva illuminato dalla luce di una candela. Erano le preghiere della moglie, che ogni giorno aveva fatto celebrare una messa e acceso un cero per lui. Solo quando la messa non si era potuta celebrare, quel soccorso gli era mancato. L'identificazione fra pane terreno e pane celeste, fra cibo del corpo e cibo dell'anima, si spinge fino a immaginare una materializzazione di quest'ultimo; il meccanismo del miracolo eucaristico si inverte, ed è il cibo spirituale a farsi materia. Il pane di farina non è solo immagine del pane di Cristo, ma sua manifestazione terrena.

Del resto, nella letteratura del tempo, il miracolo alimentare è all'ordine del giorno: il miracoloso rinvenimento di cibo, la sua moltiplicazione o la sua trasformazione (l'acqua in vino) rappresentano — con ovvio riferimento ai precedenti evangelici — una delle forme più consuete di intervento divino nella vita quotidiana, il più delle volte « mediato » dall'azione di pii personaggi[24]. In tali circostanze è Dio stesso a impiegare il cibo come strumento di comunicazione, come « segno » attraverso il quale manifestare la sua presenza oltre che la sua provvidenziale generosità. Il linguaggio del cibo si prospetta pertanto come un codice complesso, che coinvolge etica, religiosità, ritualità, simbologia, in un gioco incrociato di valenze che si rafforzano a vicenda.

L'utilizzazione del cibo e del comportamento alimentare come rivelatori di identità religiosa vale, del resto, anche fuori dell'ambito culturale/cultuale cristiano. Il pasto rituale di carni consacrate alle divinità pare momento essenziale della religiosità pagana, come sappiamo dalle denunce e dalle condanne delle autorità ecclesiastiche. I Longobardi, ad esempio, quando ancora non erano stati convertiti al cristianesimo, erano soliti consumare *carnes immolaticias*[25]; i Sassoni, da parte loro, pasteggiavano *ad honorem daemonum*[26] e rifiutavano di praticare il digiuno quaresimale, manifestando con il consumo di carne il loro spregio alla cristianità. Con piena consapevolezza, dunque, il comporta-

mento alimentare veniva avvertito come « segno » di un'identità religiosa, come strumento per manifestare e comunicare l'accettazione, o il rifiuto, di quella identità [27].

Ancora, il comportamento alimentare può esprimere un'identità nazionale o etnica, di segno positivo (orgoglio di appartenervi) o negativo (spregio di chi vi appartiene), intrecciandosi con i significati che già abbiamo preso in esame. L'etica del mangiar molto come segno di nobiltà e di forza fisica si ritrova, complicata da un'accezione di natura etnica, nel vanto dei Franchi di essere gran mangiatori — dunque di essere popolo nobile e forte. « Molti cibi, secondo la consuetudine dei Franchi », furono preparati a Guido di Spoleto dal vescovo di Metz, secondo il racconto liutprandino che abbiamo più sopra considerato [28]. Così pure abbiamo detto del *rex Francorum*, orgogliosamente definito *nunquam parcus* [29]. Da parte sua il biografo di Oddone, abate di Cluny, parlando della frugalità che il pio personaggio aveva mostrato sin dall'infanzia, non può esimersi dal rilevare come ciò fosse *contra naturam Francorum* [30]. Un esempio contrario, di disprezzo della nazionalità altrui attraverso il comportamento alimentare, può essere il disgusto manifestato da Sidonio Apollinare per il puzzo d'aglio e di cipolla emanato dai suoi ospiti burgundi [31].

Fin qui si è messa in luce la funzione del cibo e del comportamento alimentare come espressione di un'*identità* personale o di gruppo. Ora vedremo, con alcuni esempi, il loro impiego come strumenti di rappresentazione e comunicazione dei *rapporti* fra le persone, i gruppi, le istituzioni.

Espressione della gerarchia sociale è, per cominciare, il posto a tavola, determinato in base all'importanza delle persone e ai loro rispettivi rapporti. La maggiore o minore vicinanza al capo implica e significa il grado di potere del singolo, secondo un rituale più o meno formalizzato: estremamente rigorosa era l'assegnazione dei posti alla tavola dell'imperatore di Bisanzio, come ci informa Liutprando, ambasciatore di Ottone I presso il *rex Grecorum*, assai irritato per essersi visto assegnare solo il quindicesimo posto [32]. Il malumore di Liutprando è d'altronde la prova che anche in Occidente il rituale di tavola era ritenuto fortemente significativo. Più informale ma non meno indicativa è la consuetudine longobarda di cui ci dà notizia Paolo Diacono, secondo cui il figlio del re poteva stare a tavola col padre solo

dopo avere sottratto le armi al nemico: *qui patri in periculo, ita et in convivio comes esset* [33]. Solo allora, mostrata la sua forza ed il coraggio, poteva sedere alla mensa dei capi.

Anche una società come quella monastica, che pure non prevede gerarchie (almeno formali) fra i suoi membri, assegna i posti a tavola in base all'autorità (qui morale e spirituale) dei singoli, come sappiamo dalla *Regola* di Benedetto [34] e da altri analoghi testi normativi. L'abate poi, che è *maior*, ha una *sua* mensa, distinta da quella dei confratelli, alla quale occasionalmente può invitare i più anziani, oltre che accogliere ospiti e pellegrini [35]. In ogni caso il luogo fisico della mensa serve egregiamente a rappresentare i rapporti fra le persone. E se la mensa esprime la comunità e i rapporti (più o meno gerarchizzati) fra i membri che ne fanno parte, l'esclusione dalla mensa è il segno dell'esclusione dalla comunità, del venir meno di ogni tipo di rapporto. Per il monaco che si è macchiato di una colpa, la prima forma di « scomunica » (esclusione dalla comunità) è quella dalla mensa; mangiare in solitudine è segno della colpa e strumento di espiazione. Ed egli — precisa Benedetto nella sua *Regola* — deve essere pienamente cosciente del valore e del significato di quella esclusione, altrimenti è meglio ricorrere a forme alternative di punizione [36].

La solitudine della mensa come segno di esclusione sociale e come strumento di espiazione di un delitto non è esclusiva della cultura monastica, ma è un dato generale della cultura del tempo, d'altronde fortemente permeata — soprattutto a cominciare dal periodo carolingio — di istanze provenienti dall'ambiente ecclesiastico, e ad esse informata. Anche per i laici, la « scomunica » comporta solitudine ed esclusione dalla mensa della comunità di appartenenza. E nessuno può mangiare assieme ad uno « scomunicato », a costo di essere colpito lui stesso dalla medesima punizione. Come accadde al re d'Inghilterra, incorso nella censura ecclesiastica per aver mangiato assieme a due suoi palatini scomunicati dal vescovo: colpa grave, se malgrado la sua volontà di penitenza non poté essere assolto, come ricorda Oddone di Cluny, riportando l'episodio per illustrare la necessità di un'obbedienza alla gerarchia ecclesiastica da parte dei potenti laici [37].

Vorrei infine soffermarmi sul valore simbolico e rappresentativo delle offerte di cibo [38], che possono avvenire con varie

modalità, in direzioni ogni volta diverse, con significati fra loro anche opposti. In senso per così dire orizzontale, offrire cibo significa solidarietà, significa invitare qualcuno a far parte della propria comunità, del proprio gruppo. Di questo segno è l'offerta di cibo prevista nelle regole monastiche per ospiti e pellegrini, che vengono in tal modo integrati — sia pur temporaneamente — nella comunità dei fratelli [39].

Ma l'offerta di cibo può svolgersi anche in senso verticale, dall'alto in basso o, viceversa, dal basso in alto. Il primo caso è quello del *potens* che dispensa cibo per segnalare la sua ricchezza, la sua forza, il suo potere. L'immagine più elementare che possiamo accertare in proposito è quella, antichissima, del capo che suddivide il bottino di guerra fra i suoi seguaci; ma la funzione del *donare*, come necessaria contropartita del *prendere* (sul tema ha scritto pagine bellissime Georges Duby) [40], è un dato ricorrente nella società altomedievale, in cui la rapina ha un ruolo politico ed economico essenziale. Si pensi solo alla funzione redistributiva che doveva essere propria delle aziende curtensi [41], dove il granaio del signore, centro di raccolta di rendite e tributi, poteva anche fornire, all'occorrenza, di che sostentare una comunità di contadini che il signore non aveva alcun interesse a veder morire di fame, visto che gli appartenevano.

Un tipo diverso di offerta di cibo, ma sempre in direzione verticale dall'alto verso il basso, è quello delle disposizioni — di solito testamentarie — a favore dei *pauperes* [42]. Nutrire un certo numero di « poveri » per un certo numero di giornate all'anno, stabiliti entrambi in base alle capacità finanziarie e al grado di potenza dei singoli, era un modo consueto, nell'alto Medioevo, per garantire la salvezza dell'anima a se stessi o ai propri parenti. In tali offerte l'aspetto economico (propriamente assistenziale) aveva in realtà un ruolo del tutto secondario, mentre era preminente l'aspetto rituale, espresso anche attraverso la simbologia dei numeri (i « poveri » da nutrire erano preferibilmente dodici, come gli apostoli). Un rito in cui i « poveri », a ben guardare, c'entravano assai poco; erano solo lo strumento che rendeva possibile ad altri, più o meno *potentes*, di guadagnarsi la vita eterna con un atto formale di carità [43].

Rovesciando la direzione sociale del percorso, l'offerta di cibo può essere fatta dal basso verso l'alto, a sancire e significare, questa volta, uno stato di inferiorità. Penso ai cosiddetti « do-

nativi » (polli, uova, focacce) che per contratto i contadini erano tenuti a offrire al proprietario della terra che lavoravano. Doni obbligati, che segnalavano (erano infatti detti anche *signa*) la preminenza sociale ed economica del proprietario sul colono [44]. Altre occasioni di doni obbligati, sotto forma di cibi o di ospitalità gratuita, erano previste a titolo non già fondiario, ma territoriale, ossia, per così dire, politico: dar da mangiare e ospitare (*albergare*) il re e i suoi funzionari, o, più spesso, quei *potentes* che esercitavano funzioni pubbliche a livello locale [45]. È evidente che l'offerta di cibo, mutato il suo valore semantico con il rovesciarsi del ruolo sociale delle parti interessate, tende a trasformarsi da atto grazioso in atto dovuto, da concessione in obbligo. Tale è la funzione dell'offerta (di cibi o di pranzi) anche quando il rapporto di dipendenza si pone non tra due singoli, ma tra due istituzioni. Ad esempio è frequente il caso di enti ecclesiastici dipendenti da altri, che sono tenuti a manifestare e rappresentare tale situazione in modo quasi teatrale, mediante l'offerta di un pranzo ai membri dell'istituzione dominante. Il fortissimo valore simbolico di simili corresponsioni è documentato dall'importanza che a esse veniva attribuita nelle controversie di natura giuridica, dove le istanze di tipo propriamente economico paiono avere un ruolo decisamente secondario. Come esempio basti riferire la causa che si dibatté nel 785 a Lucca, fra il vescovo Giovanni (che rivendicava all'episcopio cittadino il possesso della chiesa di S. Pietro) e il prete Alpulo (che sosteneva essere questa, invece, sua eredità personale). Orbene, per dimostrare la dipendenza della chiesa dall'episcopio, l'avvocato del vescovo portò come argomento il fatto che il rettore di S. Pietro aveva imbandito ogni anno un pranzo al defunto vescovo Peredeo, così come tradizionalmente erano tenute a fare le chiese dipendenti dalla cattedrale di S. Martino. Per controbattere, Alpulo sostenne che il pranzo era stato sì offerto, ma non per dovere, bensì per spontanea volontà [46]. Ciò che si dibatteva era dunque il valore semantico del pranzo, se esso significava dipendenza o autonomia, obbligo o generosità.

Esempi del genere, assai numerosi nella documentazione altomedievale [47], confermano l'immagine di una società che attribuiva al cibo e ai comportamenti alimentari una forte carica emotiva [48] e comunicativa. È anche evidente che la natura del simbolo o del messaggio si qualificava in modo assai diverso a seconda delle

circostanze, in base agli effettivi rapporti di potere, ai rapporti sociali ed economici, agli atteggiamenti mentali e alle ideologie. Utilizzati come codice linguistico, il cibo e l'atto alimentare solo in certi casi entravano in causa per la loro natura specifica; altre volte erano un semplice strumento, per esprimere contenuti a esso sostanzialmente estranei.

Un « sistema di comunicazione », definì il comportamento alimentare Roland Barthes, nel suo celebre saggio sulla psicosociologia dell'alimentazione contemporanea [49]; un sistema in cui, non di rado, la *circostanza* assume maggior peso della *sostanza*, e la funzione sociale dell'alimento è più forte del suo valore nutritivo [50]. La società altomedievale, fortemente investita dal problema della sopravvivenza quotidiana, aveva con il cibo un rapporto certamente più diretto e immediato. Ciò tuttavia non impediva — anzi in un certo senso favoriva, data la centralità che il cibo aveva negli interessi e nelle attenzioni degli uomini — l'assunzione da parte del fatto alimentare di significati sociali, simbolici, rappresentativi, comunicativi. Anche allora, ben lungi dal restare vincolato alla propria realtà biologica, il cibo veramente *parlava*.

Note.

[1] Non per questo sono accettabili, a mio avviso, le immagini tragicamente oscure che il più delle volte si dipingono in proposito; immagini che sanno un po' di luogo comune, soprattutto quando l'alto Medioevo viene contrapposto a periodi posteriori, a torto ritenuti migliori dal punto di vista delle condizioni alimentari. Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, soprattutto pp. 425 sgg.

[2] M. Rouche, *La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires*, in « Revue Historique », CCL/2 (1973), pp. 295-320.

[3] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 457 sgg.; per il binomio *potens/pauper*, come contrapposizione fondamentale all'interno della società altomedievale, cfr. K. Bosl, *«Potens» und «Pauper». Begriffsgeschichtliche Studien zur gesellschaftlichen Differenzierung im frühen Mittelalter und zum «Pauperismus» des Hochmittelalters*, in *Alteuropa und die moderne Gesellschaft. Festschrift für Otto Brunner*, Göttingen 1963, pp. 106-34.

[4] Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 458.

[5] Ivi, pp. 460 sgg.

[6] J. Le Goff, *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris 1964, pp. 292, 439 [trad. it., *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino 1982].

[7] *Liudprandi Opera*, ed. J. Becker, in *M.G.H., Scriptores rerum Germa-*

nicarum in usum scholarum, Hannover-Leipzig 1915, p. 18.

[8] Ivi, pp. 196-97 (è un passo della *Relatio de legatione constantinopolitana*).

[9] Alcuino, *Liber de virtutibus et vitiis*, XXVIII, in *Patrologia Latina*, 101, c. 633.

[10] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 221 sgg.

[11] Ivi, pp. 261 sgg., 461-64.

[12] *Capitulare Bononiense* (a. 811), in *Capitularia Regum Francorum*, edd. A. Boretius - V. Krause, in *M.G.H.*, *Leges*, I, Hannover 1883, n. 74, p. 166.

[13] Vedi sul tema M. G. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, in « Quaderni Medievali », 13 (1982), pp. 45-80.

[14] Difatti, l'obbligo di astenersi dalla carne non di rado si accompagna all'imposizione di deporre le armi: cfr. oltre, p. 47.

[15] Cfr. sopra, p. 24 e n. 8.

[16] Cfr. oltre, pp. 63 sgg.

[17] Vedi oltre, pp. 65-66. Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 466-67.

[18] *Vita Apiani Papiensis*, in *Acta Sanctorum*, *Martii*, I, p. 319.

[19] *Regula Magistri*, XXVI, 11-12 (edizione a cura di A. De Vogüé, *La Règle du Maître*, Paris 1964).

[20] *Regula Benedicti*, XXXIX, 6 (ho utilizzato l'edizione a cura di A. De Vogüé e J. Neufville, *La Règle de Saint Benoît*, I-II, Paris 1972). Sulla differenza d'impostazione delle due regole, a proposito del regime alimentare, si veda A. De Vogüé, *Travail et alimentation dans les règles de Saint Benoît et du Maître*, in « Revue Bénédictine », LXXIV (1964), pp. 242-51; cfr. il commento dello stesso a *La Règle de Saint Benoît* cit., VI, p. 1133.

[21] Rabano Mauro, *De Universo*, in *Patrologia Latina*, 111, c. 506.

[22] Ivi, c. 587.

[23] Pietro il Venerabile, *De Miraculis*, II, 2, in *Patrologia Latina*, 189, cc. 911-12. Cfr. P. Lamma, *Momenti di storiografia cluniacense*, Roma 1961, pp. 179-80.

[24] Per un esempio di tipologia dei miracoli (ivi compresi quelli « alimentari ») in una fonte agiografica dell'alto Medioevo, cfr. S. Boesch Gajano, *«Narratio» e «expositio» nei Dialoghi di Gregorio Magno*, in « Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano », 88 (1979), pp. 1-33.

[25] Cfr. oltre, p. 53.

[26] *Ibidem*.

[27] Difatti, solo nel caso sia accertato che l'obbligo del digiuno è stato disatteso *pro despectu* viene comminata dalle autorità ecclesiastiche la pena di morte; se, invece, ciò è avvenuto per necessità — vale a dire senza intenti esplicitamente dimostrativi — si deve mostrare comprensione. Cfr. *Capitulare de partibus Saxoniae* (a. 775-790), in *Capitularia Regum Francorum*, I, cit., n. 26, p. 68.

[28] Cfr. sopra, p. 24 e n. 7.

[29] Cfr. sopra, p. 24 e n. 8.

[30] Giovanni Italico, *Vita Sancti Odonis*, in *Patrologia Latina*, 133, c. 51.

[31] Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 463.

[32] *Liudprandi Opera* cit., p. 181 (*Relatio de legatione constantinopolitana*, XI).

[33] Paolo Diacono, *Historia Langobardorum*, I, 23, edd. L. Bethmann - G. Waitz, in *M.G.H.*, *Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover 1878, p. 70.

[34] *Regula Benedicti* cit., LXIII, 18.

[35] Ivi, LVI.

[36] Ivi, XXIV, 3-7; XXV, 5; XXX; XLIV, 1.

[37] Vedi l'episodio in Lamma, *Momenti di storiografia cluniacense* cit., p. 105. Oddone lo narra nelle *Collationes*, I, 24 (in *Patrologia Latina*, 133, cc. 535-36).

[38] Per l'importanza simbolica e rappresentativa del dono nelle società primitive, cfr. M. D. Sahlins, *La sociologia dello scambio primitivo*, trad. it., in *L'antropologia economica*, a cura di E. Grendi, Torino 1972, pp. 130-33.

[39] Cfr., ad esempio, *Regula Benedicti* cit., LIII.

[40] G. Duby, *Le origini dell'economia europea. Guerrieri e contadini nel Medioevo*, trad. it., Roma-Bari 1975, pp. 62 sgg.

[41] Vedi sul tema, relativamente all'Italia, B. Andreolli - M. Montanari, *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologna 1983.

[42] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 453-56.

[43] Per la funzione dei *pauperes* come strumento di salvezza cfr. J. Le Goff, *Les paysans et le monde rural dans la litterature du Haut Moyen Age (V^e-VI^e siècles)*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Spoleto 1966, p. 737 [trad. it., in Id., *Tempo della Chiesa e tempo del mercante*, Torino 1977, pp. 99-113].

[44] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 250-51; Andreolli-Montanari, *L'azienda curtense* cit., pp. 18, 93.

[45] Il problema delle corresponsioni e degli obblighi dei ceti rurali nel passaggio dalla signoria fondiaria a quella bannale è stato ben messo a fuoco da M. Bloch, *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*, Paris 1952, cap. III, 2 [trad. it., *I caratteri originali della storia rurale francese*, Torino 1973].

[46] *I placiti del « Regnum Italiae »*, a cura di C. Manaresi, I, Roma 1955, n. 6, pp. 14-18. Sulla vicenda cfr. B. Andreolli, *Uomini nel Medioevo. Studi sulla società lucchese dei secoli VIII-XI*, Bologna 1983, p. 48.

[47] Ma non solo: anche nei secoli successivi, l'obbligo di offrire pranzi è uno degli argomenti centrali nel determinare i rapporti fra le persone e le istituzioni. La corresponsione di un pranzo è, ad esempio, lungamente dibattuta nella controversia che alla fine del XII secolo oppose il vescovo di Imola ai canonici della cattedrale: cfr. oltre, pp. 105 sgg.

[48] La bella espressione è di W. Kula, *Problemi e metodi di storia economica*, trad. it., Milano 1972, p. 250.

[49] R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in « Annales E.S.C. », XVI (1961), p. 979.

[50] Ivi, p. 986.

Capitolo quarto

Mangiare gli animali

Paesaggio, economia, alimentazione.

Il ruolo degli animali nell'alimentazione altomedievale è di importanza essenziale, pari a quella che le attività silvo-pastorali hanno nell'economia del tempo. Allevamento brado, caccia, pesca sono fonti primarie di approvvigionamento, costantemente affiancate alla coltivazione dei campi e degli orti, non di rado in posizione dominante su questa. Ed è importante sottolineare [1] che le risorse dell'economia silvo-pastorale erano fruite allora da tutti gli strati sociali, grazie alla convergenza di due fattori determinanti: da un lato il rapporto uomo/ambiente, popolazione/risorse, che consentiva, data la densità demografica relativamente bassa, di raggiungere il livello della sopravvivenza anche con un sistema produttivo ampiamente basato sullo sfruttamento delle aree incolte, boschi, pascoli, paludi; dall'altro i rapporti economico-sociali, di proprietà e di produzione, che non impedivano a nessuno l'utilizzo diretto di quegli spazi, liberamente o dietro pagamento di un canone. Tanto il signore quanto il contadino, libero o dipendente che fosse, traevano una parte considerevole del loro sostentamento da questo settore dell'economia; carne e pesce non mancavano sulla tavola di nessuno, in una misura forse non più raggiunta in seguito. Anche se la cosa è difficilmente stimabile dal punto di vista quantitativo, sono convinto che il regime alimentare sia stato nell'alto Medioevo assai più ricco e variato — non dico più sicuro — che nei secoli successivi, quando le mutate condizioni ambientali, demografiche, economiche, so-

ciali portarono a un'espansione progressiva dell'agricoltura e a un tipo di alimentazione sempre più univocamente basato sul consumo di cereali, che prima erano solo *un* elemento fra gli altri, in tanti casi neppure il più importante. Tutto ciò vale per gli strati inferiori della popolazione e in particolare per i ceti rurali, il cui regime alimentare fu profondamente alterato dai cambiamenti di economia e dalla modificazione dei rapporti di produzione e di proprietà che progressivamente li escluse dall'uso e dal godimento delle risorse silvo-pastorali [2]. Quanto agli altri, i *divites et potentes*, essi non hanno mai cessato — per tutto il Medioevo e oltre — di basare la propria alimentazione soprattutto sui cibi di origine animale. Ma quello che più tardi sarebbe diventato un privilegio [3], nell'alto Medioevo non era ancora tale, né come tale veniva avvertito.

In funzione di tale particolare stato di cose si qualificava nell'alto Medioevo la nozione di « carestia », che aveva un carattere particolarmente complesso, dato che l'eventualità di rimanere a corto di alimenti era legata all'andamento produttivo di settori economici diversi e differenziati [4]. La « carestia forestale », per così dire, era avvertita, ed era effettivamente, non meno grave della « carestia agricola »; un clima favorevole alla riproduzione dei pesci, una maturazione delle ghiande tale da consentire un buon ingrasso dei maiali non erano meno importanti del buon andamento del raccolto e della vendemmia. Così, nel X secolo, l'inventario della corte di Migliarina, nella pianura emiliana, non manca di sottolineare, accanto all'auspicio di un *bonum tempus* che favorisca la crescita dei cereali e dell'uva, anche l'esigenza che la ghianda maturi bene, che il gelo o la siccità non impediscano l'attività della pesca [5]. Non meno significative sono le indicazioni delle fonti narrative, rivelatrici anch'esse di una realtà produttiva assai articolata, di un'attenzione ai boschi e ai pascoli pari a quella che si riservava ai campi, agli orti, alle vigne. Questa multidirezionalità di attenzioni è evidente ad esempio nel racconto che Gregorio di Tours fa della crisi produttiva dell'anno 591. « Vi fu — egli scrive — una grande siccità, che spazzò via ogni pascolo d'erba. A causa di ciò accadde che fra il bestiame e le greggi si diffuse progressivamente una grave epidemia, che risparmiò ben pochi capi [...]. Questa epidemia portò la rovina non soltanto fra gli animali domestici, ma anche fra le diverse specie di animali selvatici. Infatti in mezzo ai boschi, nelle zone

più fitte, si trovò atterrata una gran quantità di cervi e di altri animali ». La narrazione continua osservando che quell'anno il fieno marcì per le piogge eccessive che seguirono e per le inondazioni dei fiumi; che il raccolto dei cereali fu scarso, mentre furono abbondanti le vendemmie. Infine « le ghiande, che erano spuntate sulle querce, non giunsero a maturare » [6].

Altrove, lo stesso Gregorio ci informa che nel 548 l'inverno fu assai rigido, al punto che « gli uccelli, tormentati dal freddo o dalla fame, potevano essere presi senza trappole, con le mani, tanto era abbondante la neve » [7]. Anche la gelata viene dunque « interpretata », per così dire, in chiave di economia silvo-pastorale, con riferimento agli effetti che essa ebbe sull'attività venatoria.

Analoghe attenzioni mostrano altri cronisti. Nell'anno 872, scrive Andrea da Bergamo, la brina gelò tutta la vegetazione, « inaridendo le giovani foglie delle foreste » [8]. Nell'874, ricordano gli *Annali di Fulda*, la neve cadde senza intermissione dagli inizi di novembre fino all'equinozio d'inverno, impedendo agli uomini di entrare nei boschi [9].

Animali per il cibo, animali per la fatica.

La stragrande maggioranza dei capi allevati era costituita dalle cosiddette « bestie minute », maiali, pecore, capre [10]. Nell'inventario del monastero bresciano di S. Giulia, che negli anni tra la seconda metà del IX e gli inizi del X secolo descrive un'ottantina di proprietà sparse un po' ovunque nell'Italia del Nord, suini, ovini e caprini rappresentano oltre l'89% dei capi di bestiame complessivamente registrati come presenti nelle parti in economia delle aziende curtensi [11]. Decisamente più alto è tuttavia l'apporto alimentare dei suini, grosso modo equivalenti ai caprovini come numero di capi, ma forse tre volte superiori se computiamo i rispettivi probabili pesi [12]. C'è anche da osservare che pecore e capre erano utilizzate soprattutto come bestie vive, per ricavarne in primo luogo lana e latte (che veniva per la maggior parte trasformato in formaggio) e solo secondariamente carne [13]. Il maiale invece era l'animale da carne per eccellenza, personaggio veramente di primo piano nella società altomedievale, come il porcaro che lo conduceva [14]. Se quest'ultimo godeva di una spe-

ciale stima professionale (l'Editto di Rotari assegna al *magister porcarius* il prezzo più alto fra i servi addetti ad attività produttive) [15], il maiale costituiva la principale unità di riferimento della produzione silvo-pastorale, tanto da fungere da vera e propria unità di misura dei boschi, valutati in base al numero di capi che vi si potevano allevare: *silva ad saginandum porcos*...; era questa la stima principale che si riteneva utile fornire, secondo una prassi caratteristica soprattutto dell'Europa continentale e, in Italia, dell'area padana [16]. Nel Centro-Sud invece (ma già a iniziare dalla Romagna) [17] l'allevamento ovino tendeva ad acquistare un'importanza via via maggiore e a diventare infine prevalente, sia per motivi di ambiente e di clima (maggiore presenza di prati naturali, rispetto ai boschi che costituivano l'aspetto dominante del paesaggio settentrionale), sia per fatti di ordine culturale, ove si pensi alla persistenza, più forte nel Centro-Sud che al Nord, di modelli economici e mentali ereditati dalla tradizione romana, che, dal punto di vista zootecnico, significava — in accordo con le più schiette vocazioni produttive dell'area mediterranea — una predilezione particolare per l'allevamento ovino [18]. Ugualmente, la centralità del maiale nell'economia e nell'alimentazione dell'area padana non era la semplice risultanza di una situazione ambientale, ma procedeva anche dall'inserimento della regione nei modelli culturali continentali, di tradizione germanica e, prima, celtica [19].

Non v'è dubbio infatti che nell'Europa continentale l'allevamento suino costituiva uno degli aspetti maggiormente qualificanti dell'attività produttrice di cibo. Basti rammentare (per non riferirci che ad un testo particolarmente ricco di informazioni in proposito) il ruolo di assoluto primo piano che ha il consumo di carne suina negli *Statuti* dell'abbazia francese di Corbie, redatti da Adalardo nell'anno 822 per razionalizzare l'approvvigionamento alimentare dei monaci e dei loro dipendenti: computati, con una certa larghezza, in 350/400 persone complessive [20]. Per cominciare, si stabilisce un criterio differenziale nella riscossione delle decime sugli animali [21]. Mentre per le altre specie si dovrà richiedere una quota-parte (il decimo appunto, degli animali e dei loro prodotti, latte e formaggio), per i porci sarà meglio poter contare su un *numerum certum*, che sia sufficiente per tutto l'anno: *ad necessitatem totius anni.* Adalardo ritiene che « due

porci alla settimana dovrebbero bastare »; bisognerà però controllare che siano *non minus quam bene mediocriter crassi*. A essi si aggiungeranno quelli che il *portarius* (il responsabile della porta, cioè delle entrate e delle uscite) crederà di far allevare in proprio, a sua discrezione. Significativa è anche la disposizione riguardante gli agnelli [22]. Se quelli riscossi come decima risultassero troppo numerosi, al punto da non poter essere tenuti sotto controllo dai pastori deputati a tale scopo, consideri il *portarius* se è il caso di venderli, o di ucciderli e appenderli a conservare, oppure *porcos commutando*, cederli in cambio di maiali, che non sono mai troppi. Un intero capitolo degli *Statuti* è poi dedicato al *numerus* e alla *divisio porcorum qui occidunter in anno* [23]; se, come si suppone, saranno macellati 600 capi, 60 verranno riservati *ad portam*, cioè agli ospiti e ai pellegrini (tranne il grasso, che sarà immagazzinato a parte); 370 saranno posti a disposizione del cellario (il magazziniere) per uso interno; 120 saranno per i prebendari, i servi alloggiati nell'abbazia (150 persone); i rimanenti 50 saranno tenuti di riserva. Seguono dettagliate indicazioni circa il modo di conservare la carne, il lardo, le interiora o *minutia*; queste ultime da consumare più presto, poiché « quanto più a lungo si conservano, tanto più deperiscono »; mentre il lardo va ben cotto e messo da parte, poiché diventa buono solo dopo Pasqua. In ogni caso è evidente che il maiale, opportunamente trattato o messo a *perdere* in appositi locali (spesso tagliato in due sole metà longitudinali o *baccones*, le *mezene* dei documenti italiani) [24], costituirà per tutto l'anno la fonte principale di approvvigionamento carneo, quella su cui si potrà comunque contare, a prescindere da ogni altro eventuale apporto.

Non vi sono nella documentazione italiana notizie così dettagliate come quelle fornite dagli *Statuti* di Corbie. Ma il già citato inventario della corte di Migliarina registra l'introito di 400 maiali *in decema*, nelle annate buone [25]. Il dato, pur riferito a un'azienda enorme, costituita per almeno cinque sesti di aree forestali (dove venivano dunque pascolate, se la stagione era favorevole, quattro migliaia di capi), ha tuttavia una sua esemplarità, rispetto a una situazione che appare capillarmente diffusa. Dal medesimo inventario sappiamo che i dipendenti della corte erano tenuti a corrispondere come canone un porco e una pecora

all'anno, oltre ai cereali e al vino; e che parecchie decine di grosse fette di lardo erano conservate nei magazzini del dominico (la parte in economia dell'azienda) [26].

Oltre che la quantità maggiore di carne, le « bestie minute » — e in primo luogo i maiali — fornivano la gran parte dei grassi alimentari di origine animale impiegati per la preparazione dei cibi. È noto che l'impiego dei grassi animali come condimenti e come fondi di cottura è un dato caratteristico della cultura alimentare che possiamo definire « continentale », in opposizione a una cultura « mediterranea » prevalentemente orientata verso l'impiego di grassi vegetali e in particolare dell'olio di oliva [27]. Tale contrapposizione, perpetuatasi in parte fino a oggi, è stata ampiamente studiata per l'epoca bassomedievale e moderna; nell'alto Medioevo le cose non stavano molto diversamente, e perciò, parlando di grassi animali, ci riferiamo soprattutto — anche se non esclusivamente — all'area padana dell'Italia, oltre che all'Europa più propriamente continentale. Abbiamo detto del lardo, che, impiegato per condire o per cuocere, fungeva anche da pietanza a sé stante: in tale veste esso compare, ad esempio, in certi pasti che l'interessata generosità di vari personaggi destinava per testamento ai *pauperes* [28]; significativo è anche il *memoratorium* del VII secolo che stabilisce il compenso in natura degli artigiani dell'edilizia (*magistri commacini*), comprendendovi dieci libbre di lardo [29]. Ampiamente diffuso è l'impiego del grasso di maiale sotto forma di strutto — *uncto* in un documento toscano dell'VIII secolo [30] — mentre nessuna traccia si ha in Italia nel *butirum*, che compare, invece, nella documentazione d'Oltralpe [31]. Grasso ad uso di cucina si traeva anche dalle pecore: il *Capitulare de Villis*, emanato da Carlo Magno per regolare l'economia delle proprietà del fisco regio, dispone che la *soccia*, il grasso appunto, o sugna, venga fatta *de berbicibus crassis* [...] *sicut et de porcis* [32]. L'indicazione che segue, di tenere in ogni azienda regia almeno due *boves saginatos*, da utilizzare anch'essi *ad socciandum*, ci lascia intuire un uso generalizzato dei grassi animali, anche se, per motivi di maggiore attitudine oltre che di disponibilità, soprattutto i porci erano destinati a tale scopo.

Decisamente marginale, dal punto di vista dell'alimentazione, era il ruolo delle bestie « grosse », bovini ed equini, che i documenti contrappongono al *menuto peculio* [33]. Rari e preziosi,

i bovini erano utilizzati come forza-lavoro per le operazioni agricole e i trasporti. Soltanto alla fine del ciclo lavorativo, ormai vecchi ed *inutiles*, essi venivano macellati a scopo alimentare [34]. O anche prima, se non si poteva utilizzarli altrimenti: il *Capitulare de Villis* dispone di destinare *ad carnes dandum* i buoi zoppi, *cloppos*, a meno che non siano malati [35]; la preoccupazione principale resta tuttavia quella del traino e dei lavori agricoli: attenzione, precisa il capitolare, e due volte ripete a poche righe di distanza, che queste operazioni non risultino in alcun modo *minoratae* dall'utilizzo alimentare delle bestie.

Analoga destinazione (lavori e trasporti, ma anzitutto questi ultimi) aveva l'allevamento equino, che assicurava inoltre le cavalcature militari [36]. Soprattutto da ciò derivava la singolare funzione sociale di questi animali, che finiva col riflettere sul cavallo, come per simbiosi, il prestigio del cavaliere: di qui la gravità degli affronti fatti all'aspetto fisico del cavallo, come il taglio della coda, stigmatizzato dall'Editto di Rotari [37]. Di questa, per così dire, « umanizzazione » del cavallo ci è testimone anche Isidoro di Siviglia, quando afferma: « solo il cavallo ha la capacità di piangere per l'uomo, e di provare l'emozione del dolore. Per questo, nei centauri, la natura del cavallo è mescolata a quella dell'uomo » [38]. Non sembra d'altronde che ciò abbia impedito un uso anche alimentare degli equini. Nei libri penitenziali dell'alto Medioevo non sempre vi sono proibizioni in proposito [39]; e gli *Statuti* di Corbie, se non ho male interpretato, comprendono anche i cavalli fra gli animali destinati *in cibos pauperum* [40]. Analogo uso è suggerito dal *Capitulare de Villis*, quando annovera i *caballi* assieme ai buoi e alle vacche, raccomandando che vengano adibiti *ad carnes* solo quelli *non scabiosi*, e a patto che la forza-lavoro delle aziende rurali non ne risulti compromessa [41]. Dunque non c'erano veri tabù alimentari in questo senso [42], anche se la funzione di questi animali era normalmente diversa.

In conclusione solo pecore e maiali — ma soprattutto questi ultimi — erano veramente destinati alla tavola. È esplicito Isidoro, quando, illustrando il *pecorum nomen*, specifica che esso viene solitamente attribuito a due gruppi di animali: *aut ad vescendum apta, ut oves et sues, aut in usu hominum commoda, ut equi et boves* [43]. Cavalli e buoi servono ad alleviare la fatica dell'uomo; le pecore e i maiali a nutrirlo.

A questi si aggiungevano gli animali di bassa corte (galline,

oche, anatre), la cui incidenza alimentare doveva essere notevole, pur nell'estrema difficoltà di dosarla [44]. Sta di fatto che i reperti archeologici, anche di epoca posteriore, fanno pensare a consumi piuttosto alti di pollame domestico (delle uova mancano tracce, ma anch'esse debbono aver giocato un ruolo considerevole). Anche la documentazione scritta consente del resto di scorgere una presenza costante e cospicua di questi animali, sia sui terreni signorili, sia nei poderi contadini. Senza contare la posizione di privilegio (per così dire) di cui i *pulli* talora godevano, rispetto alle *carnes*, nelle consuetudini alimentari monastiche [45].

Quanto ai proventi della caccia, si è già accennato come nell'alto Medioevo tale attività fosse normalmente esercitata da tutti. Se nello stile di vita dei *potentes* essa aveva un ruolo assolutamente fondamentale [46], anche i ceti rurali ne traevano una parte non secondaria del loro sostentamento, esercitandola nei terreni comuni o in quelli di proprietà signorile (dietro corresponsione di un tributo) [47]. *Ruralia opera* e *venationes* sono poste sullo stesso piano dal capitolare di Carlo Magno del 789, che ne proibisce la pratica nei giorni festivi, in quanto *opera servilia* [48]. E se il cervo era la preda più ambita delle battute di caccia del re e dei signori grandi e piccoli [49], esso non mancava su tavole più umili, soprattutto nelle zone di più recente occupazione e di più rado insediamento, fittamente coperte di boschi e connotate più intensamente di altre dall'economia silvo-pastorale. Tale ad esempio rimase, a lungo, la fascia di bassa pianura lungo il Po. Verso la fine dell'XI secolo, i contadini della zona di Sermide, presso Mantova, erano tenuti a consegnare ai signori locali una quota degli animali catturati, cioè « di ogni cervo o cerva la testa fino a metà del collo, i lombi, il grasso, il quarto posteriore destro », e delle altre bestie la terza parte [50]. Qui e altrove, il cervo è la preda per eccellenza: *cervus aut qualebit fera*, leggiamo nell'Editto di Rotari alla rubrica che stabilisce i diritti del cacciatore sulle bestie catturate [51]. Ma il cervo veniva anche tenuto allo stato domestico, allevato attorno alle case: ce ne informa la stessa fonte [52], lasciandoci intuire una presenza diffusa dell'animale, d'altronde confermata da testimonianze di ogni sorta, documentarie, narrative, normative.

Ugualmente diffuso era il capriolo, mentre il cinghiale mescolava ovunque le proprie tracce a quelle dei *porci domestici*, col risultato di un'effettiva somiglianza fisica delle due specie,

dovuta sia alle comuni consuetudini di vita, sia alle occasioni d'incrocio, che non dovevano mancare [53]. Altri animali erano preda delle battute di caccia: camosci e stambecchi, sulle pendici alpine; orsi, anche in pianura; lo stesso bue, che ancora nel IX-X secolo pare vivesse allo stato selvatico nelle pianure europee [54]. Carni di cervo, di orso e *bubina* furono consumate a un banchetto allestito da Carlo Magno a Pavia, dopo la sconfitta dei Longobardi; ce ne informa la *Cronaca della Novalesa* [55], e il contesto suggerisce trattarsi di animali cacciati: buoi selvatici dunque; a meno che non si tratti di bufali, animali che gli stessi Longobardi avrebbero introdotto in Italia, secondo una tradizione difficilmente accertabile [56].

Numerosissima era poi la piccola selvaggina: lepri, pernici, fagiani, quaglie, volatili di ogni tipo [57]. Quanto agli uccelli acquatici, la familiarità con essi era tale che venivano allevati allo stato domestico: così la gru e la cicogna, stando all'Editto di Rotari [58]. In certe zone, la cattura degli uccelli era contemplata addirittura nei patti colonici, che stabilivano la riscossione di una quota-parte della selvaggina, come dei cereali e del vino [59]. Lo stesso talora accadeva per i prodotti della pesca, che nell'alto Medioevo si praticava ovunque possibile, nei molti corsi d'acqua dell'interno, fiumi, torrenti, canali, non meno che nei vivai o nelle ampie paludi, per tacere dei laghi e del mare [60]. Il pesce si catturava o si allevava con facilità, in tanti casi per così dire « a domicilio », data la massiccia presenza dell'acqua nella realtà ambientale del tempo; presenza certamente non inferiore a quella del bosco, a essa sovente mescolata. La predilezione per il pesce era del resto legata anche a motivi di ordine culturale, in una società come quella altomedievale che assistette alla progressiva « scoperta », per così dire, del pesce come alternativa al divieto ecclesiastico di mangiare carne [61].

Fra i pesci era particolarmente ricercato il grande storione del Po o ladano, oggetto di speciali riscossioni signorili [62]. Trote e anguille del Garda sono ricordate negli inventari del monastero di Bobbio. Trota, persico, luccio, sogliola, anguilla, storione, salmone sono ricordati nell'epistola *De observatione ciborum* di Antimo, un testo di dietetica della prima metà del VI secolo [63]. Ma la lista dei pesci che si consumavano, dei molluschi e dei crostacei (a cominciare dai gamberi) potrebbe continuare a lungo.

Dato il sistema di allevamento, che puntava quasi esclusivamente sul pascolo brado riducendo al margine le tecniche stabulari e di ingrassamento forzato, il ritmo di crescita degli animali era normalmente assai lento, e il loro peso, in rapporto all'età, assai più basso di oggi. Per il maiale sembra si potesse andare da un minimo di 30-40 kg a un massimo di 70-80, inferiore di almeno tre volte ai pesi odierni [64]. Il peso degli ovini poteva oscillare da un terzo alla metà di quello dei maiali [65].

La lentezza dell'accrescimento è forse il motivo di fondo per cui gli animali godevano di un periodo di vita mediamente più lungo di ora [66]. Il maiale assai di rado veniva ucciso, come oggi, entro il primo anno di vita. Le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte a esemplari uccisi fra il primo e il secondo anno, ma anche nel terzo o nel quarto. Per le pecore e le capre, allevate principalmente per il latte e la lana, l'età di macellazione era comunque assai avanzata, fino al terzo-quarto anno di vita, quando le loro capacità produttive andavano estinguendosi. A maggior ragione il discorso vale per i bovini e gli equini, uccisi di norma soltanto alla fine del ciclo lavorativo.

Ogni parte degli animali macellati aveva il suo particolare impiego, non solo nel caso del maiale (di cui, com'è noto, non si getta nulla) ma di tutte le specie in genere, domestiche e selvatiche. Grande importanza avevano le tecniche di conservazione, che consentivano di immagazzinare cibo per i mesi a venire. Fondamentale era la salagione, affiancata e integrata da altre tecniche come l'affumicatura o l'insaccamento [67]: anche per questo il sale era « utile come il sole », ripeteva Isidoro di Siviglia sulla scorta di Plinio il Vecchio [68]. Oggetto di tali operazioni erano in primo luogo il lardo e la carne di maiale, che sicuramente era preferita anche per la particolare attitudine a essere conservata, oltre che per la notevole redditività in peso di quell'animale [69]. Ma sappiamo che anche le carni di altri animali venivano conservate sotto sale: di *niusaltos crassos*, carni salate di animali ben ingrassati, si parla nel *Capitulare de Villis* di Carlo Magno a proposito di capre e caproni [70]; di carni bovine salate parla (sconsigliandone l'impiego) Antimo nella menzionata epistola *De observatione ciborum* [71]; altrove abbiamo notizia di

selvaggina (ad esempio, carne di cervo) salata [72]. Quanto al pesce, è lo stesso Antimo a informarci, ad esempio, dell'uso di mettere sotto sale gli storioni (egli tuttavia tiene anche qui a ribadire la maggiore digeribilità degli alimenti freschi rispetto a quelli conservati) [73].

Per ciò che concerne il consumo di carni fresche, non possediamo informazioni sicure sulle tecniche di taglio e di preparazione, relativamente all'alto Medioevo. Per un'epoca successiva, l'esame delle ossa animali rinvenute nel villaggio siciliano di Brucato ha consentito di appurare l'assenza di tracce di taglio nei resti di animali piccoli, conigli e volatili; l'impiego, invece, di utensili pesanti, come le accette e le mannaie, per lo squartamento degli animali di grossa taglia, domestici e selvatici (suini, ovini, caprini, bovini, cervidi) [74]. Suddivise le carcasse in grossi pezzi, si operavano tagli ulteriori, con strumenti più semplici (coltelli da cucina) che necessitavano di una forte e ripetuta pressione manuale, per sezionare le ossa più lunghe. I pezzi così ottenuti, di lunghezza compresa fra gli 8 e gli 11 cm, mostrano una corrispondenza abbastanza precisa con l'apertura media delle pentole rinvenute nelle stesse abitazioni. Da tale constatazione, unita alle tracce specifiche di cottura e all'assenza di indizi che indichino uno scorticamento delle ossa, è possibile dedurre che la maggior parte dei pezzi veniva sottoposta a bollitura: non solo le parti, come la lingua o il cervello, che difficilmente sopportano altre preparazioni, ma ogni sorta di taglio, anche il più nobile. Questo « monopolio del bollito », come è stato chiamato [75], sembra essere uno dei caratteri distintivi della cucina antica e medievale [76]. Certo si conoscevano molti modi per preparare la carne: bollirla, arrostirla, friggerla, stufarla [77]. Ma la tecnica della bollitura era particolarmente praticata, forse perché la più adatta ad intenerire carni che possiamo immaginare solitamente assai coriacee, si trattasse di selvaggina o di animali allevati allo stato brado. Sembra anzi che talvolta si applicasse la cosiddetta « tecnica delle cotture plurime », consistente nel bollire preliminarmente le carni prima di passare ad altri eventuali trattamenti (arrosto, fritto, umido). Tale uso, già praticato in epoca romana [78] e mantenutosi fino all'avanzato XVII secolo [79], sarebbe servito appunto a rendere più tenera la carne, fungendo inoltre da « sterilizzazione » preventiva; senza contare che dalla bollitura si otteneva brodo, da consumare o da riutilizzare come

base per ulteriori cucinature o per la preparazione di salse, che accompagnavano di norma la carne [80]. La « tecnica delle cotture plurime » compare anche nel trattato *De observatione ciborum* di Antimo, che contiene molte interessanti indicazioni circa il modo di trattare la carne. Ad esempio consiglia, in diversi casi, una cottura *in iuscello* che potremmo definire come « brodo ristretto ». Fatte bollire ed intenerire le carni nella pentola, si aggiungono all'acqua aceto, erbe, spezie, miele. Addensato a fuoco lento, il liquido dovrà intridere la carne, che verrà poi ulteriormente imbevuta di altre spezie, tritate in un mortaio con il vino e gettate anch'esse nella pentola [81]. Il gusto agrodolce di tale preparazione è retaggio di una tradizione culinaria definitasi in epoca romana [82], che evidentemente rispondeva ancora al gusto e alle esigenze del tempo. Tratto caratteristico di quel gusto era l'abbondante impiego di erbe aromatiche e di spezie, legato alla ricerca di sapori forti e robusti, in ogni caso a scelte di natura propriamente gastronomica, non già dettate — si ritiene oggi, contrariamente a un'opinione un tempo diffusa — dalla necessità di « camuffare » il sapore di cibi in precario stato di conservazione [83]. L'impiego di erbe e spezie (queste ultime, a differenza delle prime, certo non alla portata di tutti) era d'altronde consueto nelle tecniche di conservazione, oltre che di preparazione dei cibi [84].

Quanto alla bollitura, anche il *De observatione ciborum* ce la presenta come tecnica fondamentale della cucina del tempo, atta in primo luogo ad intenerire le carni. L'alternativa lesso/arrosto viene infatti consigliata principalmente in funzione dell'età degli animali uccisi, nel senso che i più giovani, avendo carni più tenere, possono anche prestarsi ad essere cotti direttamente al fuoco, in graticola o allo spiedo [85]. Ne concluderei che la tecnica delle cotture plurime, se in qualche caso faceva coesistere bollito e arrosto anteponendo l'uno all'altro, non infirmava tuttavia l'opposizione dei due procedimenti, come espressioni di un gusto e di una sensibilità — non solo alimentari — profondamente diversi. E direi che la maggior sapidità dell'arrosto, la sua maggiore robustezza di gusto, non poteva non essere più confacente a una società come quella altomedievale, che anche sul piano dei comportamenti alimentari si caratterizzava — almeno ai suoi livelli superiori — come fortemente impulsiva e violenta [86]. Non per nulla Carlo Magno, a detta del biografo Egi-

nardo, era gran mangiatore di arrosti, che ogni giorno i cacciatori gli infilzavano sullo spiedo; di quelle carni egli si cibava « più volentieri che di ogni altro cibo », e negli ultimi anni di vita, pur ammalato di febbri e di gotta, non voleva saperne dei medici, quando gli consigliavano di abituarsi alle carni lessate e di abbandonare gli arrosti *quibus assuetus erat* [87].

La carne, il pesce. Potere e santità.

L'assuefazione a un alto consumo di carne, preferibilmente arrostita, era una componente essenziale del comportamento alimentare dei *potentes* [88]: assuefazione psicologica prima ancora che biologica, in un ambito sociale, quello aristocratico, la cui etica comportamentale individuava come segno di debolezza l'astensione volontaria dalla carne, e la proibizione di mangiarne come punizione gravissima, segno di umiliazione e di emarginazione dalla società dei forti. Non per nulla l'obbligo di astenersi dalla carne si affianca, nei casi più gravi, all'obbligo di deporre le armi: così prevede il capitolare *de clericorum percussoribus* di Lotario (prima metà del secolo IX), dove l'astensione perpetua dalla carne e l'abbandono definitivo del *cingulum militare* vengono previsti per chi si sia macchiato dell'omicidio di un vescovo [89]. Fu questa, infatti, sul finire del X secolo, la punizione inflitta a Arduino d'Ivrea, accusato di aver fatto assassinare il vescovo di Vercelli Pietro, da un sinodo presieduto dall'imperatore Ottone III e dal papa Silvestro II [90].

In una prospettiva di valutazione completamente diversa, anzi diametralmente opposta, si poneva il modello di comportamento alimentare elaborato dalla cultura monastica, che assumeva l'astensione dalla carne (e, più in generale, le pratiche di mortificazione alimentare) come punto distintivo e qualificante della « santità » [91]. L'ambiguità di una terminologia che appaiava la realtà fisica della *carne*, intesa come corpo/piacere/peccato, alla realtà nutrizionale della *carne*-alimento [92], confortava sul piano lessicale un'identità fortemente sentita come tale dalla riflessione etico-religiosa del tempo. La casistica delle proibizioni era in realtà piuttosto diversificata: l'esclusione delle carni era talora perentoria [93], talora semplicemente raccomandata [94]; in certi casi era indiscriminata, in altri comportava una distinzione fra *carnes* e

pulli, ossia fra le carni di quadrupedi e di volatili [95], per i quali ultimi si facevano più volentieri eccezioni [96]. In ogni caso si trattava del punto — come dicevamo — maggiormente qualificante di quella scelta di vita, tant'è che nella tradizione monastica grande importanza finirono con l'assumere tutti quei prodotti (pesce, formaggio, uova, legumi...) che in qualche modo potevano giocare un ruolo sostitutivo nei confronti della carne [97].

Il pesce, in particolare, a un certo punto divenne quasi l'emblema della dieta perpetuamente quaresimale del monaco, opposta a quella del laico cui era consentito cibarsi di carne. Basti in proposito un episodio, dove la contrapposizione è enunciata con linearità quasi aforistica. Consigliato una volta dai suoi confratelli di mangiare carne data la momentanea assenza di pesce, Pier Damiani resistette per diversi giorni alla tentazione, finché non gli giunse sull'eremo (probabilmente a Gamugno) una quantità di pesci inviati dal conte di Imola e dalla città di Faenza. In tale occasione, egli raccontò ai confratelli, come *exemplum* negativo, la vicenda di un tal monaco, che, invitato a mensa da un conte, in assenza di pesci non seppe resistere alle lusinghe di un succulento pezzo di porco (*verrinus callus*), convincendosi che non fosse carne e che si potesse tranquillamente mangiare: *hoc non esse carnem ac per hoc irreprehensibiliter comedi posset*. Portato, poi, in tavola un grande luccio che si era riusciti in qualche modo a procurare per lui, prese ad ammirarlo con avidità: *curiositatis aviditate*. Ma il conte lo apostrofò: « Tu che hai mangiato carne come un laico, perché ora guardi al pesce come un monaco? » [98].

La « promozione » del pesce a cibo monastico per definizione non fu tuttavia ovvia né scontata [99]. La scelta si affermò a poco a poco nei secoli dell'alto Medioevo, rispetto a tendenze più rigide miranti a eliminare del tutto gli animali dall'alimentazione [100]. Certe regole escludono, infatti, di norma, anche il consumo di pesce, ammettendolo solo in circostanze eccezionali come i giorni di festa, o consigliandone un uso il più possibile limitato, o, anche, non facendone cenno alcuno [101]. Il modello perfetto, adattato a interpretazioni e compromessi di volta in volta diversi, appare quello di astenersi dal consumo di animali, per il contenuto di violenza, più o meno esplicita, che ciò inevitabilmente comportava. In questo senso, il comportamento alimentare proposto dall'ideologia monastica era, veramente, un'immagine in

negativo di quello dei *potentes*, improntato all'esaltazione della forza e della sopraffazione.

Peraltro è necessario precisare che il modello di comportamento programmato per i membri delle comunità monastiche non limitava a esse la propria valenza propositiva; era, al contrario, indicato alla società intera come modello da imitare. Si era tanto più perfetti, tanto più degni dell'appellativo di « cristiani », quanto più si adeguava il proprio stile di vita a quello della santità monastica [102].

Il rifiuto della carne assumeva non di rado, in quel contesto sociale e culturale, forme estreme ed esasperate, che le stesse autorità ecclesiastiche non mancavano di condannare. « I membri del clero che si astengono dalle carni — sancisce nell'816 il concilio di Aquisgrana, riprendendo una norma conciliare di cinque secoli prima — possono, se credono, conservare questa loro abitudine. Ma se a tal punto aborriscono le carni, da ritenere immangiabili perfino gli ortaggi che si cuociono assieme ad esse, allora devono essere allontanati dall'ordine, come persone che non osservano la regola » [103]. Così nei libri penitenziali si condanna chi digiuna la domenica trascurando di festeggiarla anche nel cibo [104]; analoghi divieti tornano nelle regole monastiche, che condannano gli eccessi di astinenza come peccato di superbia [105]. E un altro capitolo del concilio di Aquisgrana (tratto anch'esso da una norma anteriore) condanna coloro che ingiustamente *abominantur eos qui carnibus vescuntur*. Si tratta degli ecclesiastici che per eccesso di rigore abbiano punito il consumo di carne al di fuori dei casi esplicitamente previsti come peccaminosi dalla legge canonica: carne inquinata dal sangue, carne di animali soffocati, carne immolata agli idoli [106]. Se, non verificandosi alcuna di tali condizioni, qualcuno è stato scomunicato per avere mangiato carne, *anathema sit* al suo accusatore [107].

Casi come questi lasciano intendere che il rifiuto della carne tendeva talora ad assumere il carattere di una vera ossessione; ossessione violenta, come violenta era l'assuefazione a quel consumo nel modello alimentare dominante. I due termini della questione sono evidentemente connessi; la privazione sottintende un'abitudine, è questa il punto di riferimento di quella. Se le regole monastiche propongono l'astinenza dalla carne come strumento di ascesi, non è solo per la vitalità di una tradizione cul-

turale che attraverso la patristica si rifà all'Antico Testamento [108], ma anche perché la carne rappresenta nell'alto Medioevo il « valore » alimentare per eccellenza, il perno attorno a cui ruota il sistema di sopravvivenza. Con fresca immediatezza dipinge tale situazione il celebre « manuale di conversazione » di Aelfric, scritto nel X secolo per insegnare la lingua latina ai giovani monaci inglesi. « Che hai mangiato oggi? », chiede l'interlocutore al nuovo arrivato. « Ho potuto mangiare carne — risponde costui — perché sono novizio ». Solo a una successiva domanda egli elenca gli altri cibi che ha avuto a disposizione: « Verdura, uova, pesce, formaggio, burro, fave e molte altre cose, grazie a Dio » [109]. Ma la prima risposta che Aelfric gli mette in bocca è assai significativa: la principale preoccupazione è quella di mangiar carne, o di non mangiarne. Un'alternativa dettata soprattutto da motivi di scelta culturale e di prescrizione normativa, più che di effettiva disponibilità. Voglio dire che la disponibilità generalmente non mancava, e che l'astinenza dalla carne era più facilmente indotta da vincoli normativi, più o meno volontari, che non provocata da carenze produttive. La stessa insistenza delle regole monastiche su questo punto è rivelatrice di quella che veniva considerata la norma, da cui il « santo » doveva distinguersi.

Fanno invece posto alla carne le regole canonicali, più aderenti ai regimi alimentari correnti: così, nel secolo VIII, quella di Crodegango, che è un po' il « prototipo » delle regole di questo tipo [110]. Essa prevede, per ciascuno dei due pasti quotidiani che si fanno in periodo non quaresimale e non di digiuno, una *ministracio* di carne per ogni due canonici; ma se *cibaria non habent*, allora *duas ministraciones de carne aut de lardo habeant*. Certo può accadere che vi sia carenza di ghiande e faggiole, « e non vi sia perciò modo di arrivare a questa misura di carne » (precisazione dalla quale appare che la carne cui pensa Crodegango è soprattutto carne di maiale). In tal caso si supplirà con cibo *quadragesimale* o con qualsiasi cosa potrà fornire *consolacionem*. Ma in condizioni normali, la carenza di alimenti viene compensata raddoppiando il consumo di carne. È questo, evidentemente, il punto di forza del sistema alimentare, la base su cui si presume di poter generalmente contare.

Forse nella stessa direzione si possono interpretare certe no-

tizie, fornite dalle cronache, di deroghe al divieto di mangiare carne in tempo di Quaresima, fatte in periodi di carestia talora per espressa concessione delle autorità ecclesiastiche. Narrano ad esempio gli *Annales Laureshamenses* che nel 793, durante la spedizione dei figli di Carlo Magno in terra beneventana, vi fu una tale penuria di alimenti (*fames validissima*) che « molti non poterono astenersi dal mangiare carne neppure durante il periodo quaresimale » [111].

La carne proibita.

La privazione della carne era intesa sia a scopo ascetico purificatorio (così nel caso della normativa monastica) sia a scopo più propriamente punitivo. Già abbiamo visto come la stessa legislazione civile utilizzi l'astinenza dalla carne come strumento di punizione per reati e infrazioni di varia natura [112]. Ma è soprattutto nella legislazione ecclesiastica, nella normativa riguardante l'espiazione dei peccati, che la punizione alimentare viene sistematicamente applicata. Nell'alto Medioevo è quello il tipo più ricorrente di penitenza, stabilito dai libri penitenziali e dai testi conciliari, poi non di rado confermato dalla pubblica autorità della legge, secondo una casistica minuziosa, dettagliatamente definita nei tempi e nei modi [113]. La penitenza-base è la dieta a pane e acqua, eventualmente integrata (se il fisico rischia di indebolirsi troppo) da cibi « innocenti » come gli ortaggi, i legumi, la frutta. Essenziale rimane in ogni caso l'astinenza dalle bevande alcoliche e dalla carne (in qualche caso anche dai pesci grassi e dal formaggio) [114]. « Parrebbe semplicemente consequenziale — ha osservato in proposito Maria Giuseppina Muzzarelli — che un siffatto regime alimentare costituisse in sé una privazione: dunque usualmente non solo si assumevano altri cibi, ma in particolare si mangiava carne e si beveva vino » [115]. La conclusione è coerente e pertinente. Né potremo dedurne, come ha fatto Ménager [116], che la normativa penitenziale si rivolgeva a un pubblico di *élite*, dato che, a suo avviso, la maggioranza degli individui non consumava carne, e sarebbe quindi stato assurdo impedirglielo. È vero invece il contrario: proprio perché (come sappiamo da fonti di ogni sorta) il consumo di carne era

nell'alto Medioevo normale per tutti gli strati sociali, « è possibile ampliare di molto il numero di quanti possiamo immaginare interessati dai canoni penitenziali » [117].

Certo le condizioni alimentari erano non di rado precarie; gli stessi penitenziali se ne fanno testimoni, quando puniscono (o consentono) il consumo di cibi avariati, di animali trovati morti, « inquinati » dal sangue, uccisi da altri animali [118]. In casi come questi essi paiono riflettere una realtà in cui le ragioni della fame la vincevano su quelle dell'igiene; ma la stessa frequenza delle indicazioni riguardanti la maggiore o minore commestibilità delle carni, in base alle modalità di uccisione o di rinvenimento, è significativa dell'importanza che il consumo di prodotti animali aveva nel regime alimentare, della consuetudine quotidiana che gli uomini avevano con quel genere di cibi.

In ogni caso la normativa penitenziale pare adeguarsi alle esigenze reali della società cui si rivolge: è interessante ad esempio osservare la « speciale attenzione » di cui è fatto oggetto il consumo di carne suina [119], di cui conosciamo l'importanza nell'alimentazione altomedievale. La grande « tolleranza » che si riscontra in proposito da parte degli estensori di norme penitenziali (al punto che si asserisce la commestibilità del maiale « anche nel caso in cui si sia cibato di carne di cadaveri o di sangue umano ») è tanto più notevole in quanto l'animale era ritenuto impuro dalla tradizione veterotestamentaria, che, pur non costituendo la fonte immediata della normativa ecclesiastica, ne rappresentava tuttavia il più autorevole punto di riferimento. Senza indulgere ad interpretazioni in chiave riduttivamente ecologica/economica delle prescrizioni religiose e dei tabù alimentari, come quella formulata dall'antropologo Harris [120], è tuttavia innegabile un'incidenza delle pratiche reali sulla codificazione delle norme di comportamento.

La carne sacra.

La condanna, ricorrente nei penitenziali, di mangiare cibi immolati alle divinità pagane [121] ci introduce ad un'ulteriore valenza culturale che il consumo alimentare poteva assumere. In tali circostanze, mangiare la carne non aveva più solo un significato etico-comportamentale, né solo simbolico-comunicativo, come nei

casi che abbiamo finora considerato. Il consumo di carne poteva qui diventare strumento di ritualità, momento essenziale della celebrazione di un culto. In effetti, il pasto rituale di carni consacrate alle divinità pare essere un aspetto importante della religiosità pagana, denunciato e combattuto dalle autorità ecclesiastiche. *Carnes immolaticias* erano soliti consumare i Longobardi, prima della conversione alla nuova fede: è noto l'episodio narrato da Gregorio Magno nei *Dialogi*, dei quaranta *rustici* che i Longobardi volevano costringere a mangiare carni immolate. Ma essi preferirono la morte, piuttosto che toccare il *cibum sacrilegum* [122]. Non si dice qui di che carni si tratti; ma subito dopo Gregorio riferisce la consuetudine, propria dei Longobardi, di consacrare al demonio (così egli ritiene) teste di capra [123]. Altrettanto noto è l'episodio dell'albero di Benevento, oggetto di culto da parte dei Longobardi ancora nell'avanzato secolo VII, che il vescovo Barbato riuscì infine ad abbattere. Il rito principale che vi si svolgeva pare consistesse nella sospensione all'albero di una spoglia di animale. I partecipanti, cavalcando a tutta velocità, si gettavano con le mani sulle carni della bestia, ne strappavano una *particula* e la consumavano ritualmente, *superstitiose* [124].

Anche i Sassoni avevano pratiche simili. Il capitolare *de partibus Saxoniae*, manifesto e strumento della repressione politico-religiosa attuata da Carlo Magno nei confronti di quel popolo, condanna il costume dei pagani di consumare cibi *ad honorem daemonum* [125], e commina la pena di morte per quanti avranno rifiutato il digiuno quaresimale, mangiando carne in disprezzo alla cristianità: *pro despectu christianitatis* [126].

Insomma, da molti punti di vista è innegabile il ruolo di assoluta centralità che gli animali occupano nel sistema alimentare dell'alto Medioevo. In particolare il consumo di carne si delinea, a tutti i livelli della società, come il « valore » per eccellenza, quello su cui convergono le maggiori attenzioni materiali, di produzione e di consumo, e anche le maggiori sollecitazioni d'ordine culturale, che coinvolgono i piani dell'ideologia e dell'etica, dell'immaginario e della simbologia. Esaltato dall'etica aristocratica come strumento e simbolo di vitalità, di forza, di potere, il consumo di carne è invece escluso dall'etica monastica rigorosamente ascetica e penitenziale, che tende a identificarlo come

segno del peccato, rifiutandolo o comunque relegandolo sul piano della mera necessità, quasi una concessione all'umana debolezza, fatta non senza le dovute giustificazioni. Ma tale posizione (essa stessa consequenziale, in negativo, al ruolo di primo piano che il consumo di carne aveva nella società del tempo) appare largamente minoritaria, sia sul piano dei comportamenti, adeguati il più delle volte al modello alimentare dominante, sia sul piano più propriamente ideologico, che non pare coinvolgere il corpo ecclesiastico nel suo complesso, e neppure l'intero corpo monastico, ma solo una parte di esso, più sensibile al « rifiuto del mondo ».

Certo che, esaminando le ambiguità e le contraddizioni di ordine culturale e mentale che il consumo alimentare degli animali sollecitava nella società del tempo, non possiamo perdere di vista il ruolo più propriamente nutritivo di questi prodotti, l'atteggiamento di quanti — certo la maggioranza — istituivano con essi un rapporto più immediato e, veramente, viscerale.

Note.

[1] M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, per quanto segue.

[2] Id., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, pp. 149-73.

[3] Ivi, pp. 201-17.

[4] Ivi, pp. 191-200.

[5] *Breve de curte Milliarina*, ed. A. Castagnetti, in *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti, M. Luzzati, G. Pasquali e A. Vasina, Roma 1979, pp. 203-204: « quando glande bene prinde »; « quando ipsa pescaria bene podet pescare; quando est gelo aut secitatem ».

[6] Gregorio di Tours, *La Storia dei Franchi*, X, 30, trad. it. a cura di M. Oldoni, Milano 1981, II, p. 588.

[7] Ivi, III, 37, trad. it. cit., I, p. 277.

[8] Andrea da Bergamo, *Historia*, ed. G. Waitz, in *M.G.H.*, *Scriptores rerum Germanicarum et Italicarum saec. VI-XI*, Hannover 1878, p. 229.

[9] *Annales Fuldenses*, in *M.G.H.*, *Scriptores*, I, Hannover 1826, p. 387.

[10] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 223 sgg.

[11] Ivi, pp. 224-28. Il polittico di S. Giulia è in *Inventari* cit., pp. 52-94 (a cura di G. Pasquali).

[12] Convergono per una tale valutazione i dati desumibili dalle fonti scritte e dai reperti archeologici: Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 236 (maiale), 247-48 (pecora). Sul tema vedi anche oltre, p. 44.

[13] Ivi, pp. 244-45.

[14] Cfr. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981.

[15] *Edictus ceteraeque Langobardorum leges*, ed. F. Blühme, in *M.G.H., Fontes iuris Germanici antiqui in usum scholarum*, Hannover 1869, rr. 130-136. Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 222, 232.

[16] Ivi, pp. 35, 232. Ma anche in altre regioni d'Europa: cfr. M. Devèze, *Histoire des forêts*, Paris 1973, p. 42.

[17] Cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., pp. 7-9.

[18] *Porci e porcari nel Medioevo* cit., pp. 13-17. Sulla centralità dell'allevamento ovino nell'economia romana vedi E. Gabba - M. Pasquinucci, *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III-I sec. a. C.)*, Pisa 1979.

[19] La sostanziale omogeneità, nell'alto Medioevo, della cultura alimentare padana rispetto a quella europeo-continentale è evidente in molti aspetti fondamentali. Ad esempio nei modelli produttivi della cerealicoltura: Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 115-16. E nella predilezione per i grassi animali: ivi, p. 403.

[20] Editi la prima volta da B. Guérard (*Statuta antiqua abbatiae Sancti Petri Corbeiensis*, in *Polyptique de l'Abbé Irminon*, Paris 1844, II, App. V, pp. 306-35), gli *Statuta Adalhardi* furono poi ripubblicati in edizione critica da L. Levillain: *Les statuts d'Adalhard*, in « Le Moyen Age », 2[e] s., IV (1900), pp. 351-86. Sull'importanza del documento per la ricostruzione dell'organizzazione economica del monastero cfr. E. Lesne, *L'économie domestique d'un monastère au IX[e] siècle d'après les Statuts d'Adalhard, abbé de Corbie*, in *Mélanges d'histoire du moyen âge offerts à M. Ferdinand Lot par ses amis et ses élèves*, Paris 1925, pp. 385-420; A. E. Verhulst - J. Semmler, *Les statuts d'Adalhard de Corbie de l'an 822*, in « Le Moyen Age », LXVIII (1962), pp. 91-123, 233-69.

[21] *Statuta* cit., pp. 376-77.

[22] Ivi, pp. 377-78.

[23] Ivi, pp. 378-82.

[24] *Porci e porcari* cit., pp. 57-58.

[25] *Breve* cit., p. 203.

[26] *Ibidem*.

[27] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 390-92.

[28] Ivi, pp. 392-93.

[29] *Memoratorium de mercedibus magistri commacinorum*, in *Edictus ceteraeque Langobardorum leges* cit., p. 148.

[30] L. Schiaparelli, *Codice diplomatico longobardo*, II, Roma 1933, n. 194, a. 765, p. 186.

[31] Cfr. ad esempio il *Capitulare de Villis*, 34, 44 (edd. A. Boretius - V. Krause, in *M.G.H., Leges*, I: *Capitularia Regum Francorum*, Hannover 1883, pp. 86-87). In Italia, solo a cominciare dal XVI secolo i testi di cucina prevedono l'impiego del « botiro » come fondo di cottura (E. Faccioli, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, 5/1, Torino 1973, pp. 1003-1004). Del resto, il burro è rimasto una derrata « di lusso » fino a tempi assai recenti, anche nelle regioni nord-europee (cfr. J. J. Hémardinquer, *Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, a cura di J. J. Hémardinquer, Paris 1970, pp. 254-71).

[32] *Capitulare de Villis* cit., 35, p. 86. Per questa e le altre citazioni relative al capitolare ho operato il riscontro con l'edizione più recentemente apprestata da C. Brühl: *Capitulare de Villis*, Stuttgart 1971.

[33] Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 225.

[34] Ivi, pp. 225-29 (la conferma viene dai reperti archeologici di ossa

bovine, che appartengono quasi sempre a bestie anziane, solo di rado ad animali morti precocemente: cfr. G. Barker, *The economy of medieval Tuscania: the archaeological evidence*, in « Papers of the British School at Rome », XLI, 1973, pp. 160, 163, 167).

[35] *Capitulare de Villis* cit., 23: « Et habeant, quando servierint ad carnes dandum, boves cloppos non languidos et vaccas sive caballos non scabiosos aut alia peccora non languida ». La lezione *carnes* è di Guérard, che in tal senso emendò il *canes* del manoscritto. Tale interpretazione, accettata da Boretius nell'edizione del capitolare cui si è fatto riferimento, appare anche a me ragionevole e, in fondo, l'unica possibile. Mantenendo la lezione originale, come proposto da Brühl (*Capitulare de Villis* cit., p. 58), si perviene a valutazioni francamente grottesche, come quella di supporre che le bestie inutilizzabili per i lavori agricoli fossero destinate all'alimentazione dei cani; per di più con la precisazione (abbiamo visto) che le bestie siano sane: *non languidos, non scabiosos*. Fra l'altro, l'interpretazione letterale (intendo coerente alla lettera del manoscritto) di questo passo ha fatto ritenere che gli equini non venissero utilizzati dall'uomo come cibo. Ma ciò non pare vero, poiché da molte fonti risulta chiaro che il consumo di carne equina, pur essendo decisamente secondario rispetto ad altri impieghi del cavallo, era tutt'altro che proibito dal codice alimentare del tempo (su ciò vedi anche oltre). Lo stesso accostamento, qui, dei cavalli ai bovini e agli *alia peccora* è significativo di una considerazione non dissimile dei generi di animali menzionati assieme: e veramente è fuori luogo immaginare che le carni bovine (come, di conseguenza, le equine) siano riservate *ad canes*. È quanto ritiene, invece, W. Ch. Schneider, *Animal laborans. Das Arbeitstier und sein Einsatz in Transport und Verkehr der Spätantike und des frühen Mittelalters*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, Spoleto 1985, I, p. 492.

[36] Rimando in proposito a B. S. Bachrach, *Animals and Warfare in Early Medieval Europe*, ivi, pp. 707-51.

[37] *Edictus* cit., r. 338.

[38] Isidoro di Siviglia, *Etymologiae*, XII, I, 43 (ed. W. M. Lindsay, Oxford 1911).

[39] Cfr. M. G. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, in « Quaderni medievali », 13 (1982), p. 55: « Del cavallo si dice in più di un Penitenziale che è lecito mangiarne la carne quantunque non si tratti di cibo consueto: 'Equum non prohibet, tamen consuetudo non est' ».

[40] *Statuta* cit., p. 355: « Similiter [è destinata al nutrimento dei *pauperes*] omnem quintam decimae de pecudibus, id est in vitulis, in berbicibus vel omnibus que dantur de gregibus portario, *etiam in caballis* ».

[41] Cfr. sopra, nota 35 e contesto.

[42] Secondo L. White Jr, *Food and History*, in *Food, Man and Society*, a cura di D. N. Walcher, N. Kretchmer e H. L. Barnett, New York 1976, pp. 16-17, il consumo di carne di cavallo sarebbe stato proibito dalla Chiesa, a cominciare dall'alto Medioevo, perché era parte essenziale dei sacrifici pagani: dunque « una faccenda strettamente religiosa », come sostenuto da F. J. Simoons, *Eat not this Flesh: Food Avoidance in the Old World*, Madison (Wisconsin) 1967, pp. 79-86. A me pare che il problema sia più complesso. È vero che la ritualità pagana si esprimeva attraverso il sacrificio di animali e che la Chiesa si sforzava di combattere tali consuetudini, così come di imporre le pratiche del digiuno e dell'astinenza periodica dalla carne (tratteremo l'argomento più oltre). Ma è difficile riscontrare nelle fonti altomedievali una condanna *specifica* del consumo di carne equina. Del resto,

come si è visto, fino a tutto il secolo XI nei libri penitenziali non c'è troppa attenzione all'argomento. Se un tabù in qualche misura esistette (ma il discorso andrebbe precisato dal punto di vista cronologico e geografico) dovette essere non tanto per motivi religiosi o di normativa ecclesiastica, quanto per la simbiosi cavallo-cavaliere cui abbiamo accennato: simbiosi, ai limiti quasi dell'identificazione reciproca, che finisce per porre il tabù della carne equina, là dove esista e nei limiti in cui esista, sostanzialmente sullo stesso piano del tabù del cannibalismo. Analoghe considerazioni propone, per l'epoca antica, P. Vigneron, *Il cavallo nell'antichità*, trad. it., Milano 1987, pp. 224-28. Sull'argomento vedi anche F. Porsia, *I cavalli del re*, Fasano 1986, pp. 85-87.

[43] *Etymologiae* cit., XII, I, 5. È scorretta la lezione *aves*, in luogo di *sues*, proposta in *Patrologia Latina*, 82, c. 425. Le stesse parole di Isidoro ripete Rabano Mauro, *De universo*, ivi, 111, c. 200.

[44] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 250-53, per quanto segue. Per i reperti archeologici cfr. Barker, *The economy* cit., pp. 157, 168.

[45] Cfr. oltre, pp. 69-71.

[46] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 261-68.

[47] Ivi, pp. 268-70. Cfr. Id., *Campagne medievali* cit., pp. 174-90. Sulla progressiva limitazione dei diritti di caccia vedi anche H. Zug Tucci, *La caccia, da bene comune a privilegio*, in *Storia d'Italia. Annali*, 6, *Economia naturale, economia monetaria*, Torino 1983, pp. 397-445.

[48] *Admonitio Generalis*, in *Capitularia Regum Francorum*, I, cit., n. 22, p. 61.

[49] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 271-73.

[50] *Regesto Mantovano*, a cura di P. Torelli, Roma 1914, n. 101, a. 1082, p. 73. Cfr. V. Fumagalli, *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino 1976, pp. 10-11.

[51] *Edictus* cit., r. 314.

[52] Ivi, rr. 315, 316. Cfr. V. Fumagalli, *Il Regno italico*, Torino 1978 (=*Storia d'Italia* diretta da G. Galasso, II), p. 74. Sull'addomesticamento, in passato, di animali oggi ritornati allo stato selvatico (ad esempio l'alce, nei paesi dell'Europa settentrionale) cfr. E. Hyams, *E l'uomo creò le sue piante e i suoi animali. Storia della domesticazione*, Milano 1973, pp. 413-14.

[53] *Porci e porcari* cit., p. 37.

[54] Per tutto questo cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 271.

[55] *Chronicon Novaliciense*, III, XXI, in *Monumenta Novaliciensia Vetustiora*, a cura di C. Cipolla, II, Roma 1901, p. 189.

[56] Hyams, *Storia della domesticazione* cit., pp. 349-50; L. Messedaglia, *Leggendo la «Cronica» di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, in « Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti », CIII (1943-44), 2, p. 365, n. 1. Cfr. White Jr, *Food and History* cit., p. 18; G. Ortalli, *Gli animali nella vita quotidiana dell'alto Medioevo: termini di un rapporto*, in *L'uomo di fronte al mondo animale* cit., II, p. 1406.

[57] Questo genere di selvaggina è tuttavia più caratteristico del paesaggio più propriamente « agrario » (campi e vigne) dell'epoca comunale. Cfr. Zug Tucci, *La caccia* cit., p. 413.

[58] *Edictus* cit., r. 317. Cfr. Fumagalli, *Il Regno italico* cit., p. 76.

[59] Un esempio in Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 269.

[60] Ivi, pp. 277 sgg., per quanto segue.

[61] Vedi oltre, p. 61.

[62] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 293-95, anche per quanto segue.

[63] Antimo, *De observatione ciborum Epistula ad Theudericum regem*

orum, 39-47. Le edizioni del testo: a cura di V. Rose, Lipsiae 1877; a cura di S. H. Weber, Leyden 1924; a cura di E. Liechtenhau, Lipsiae 1928.

[64] Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 236.

[65] Ivi, pp. 247-48.

[66] Per quanto segue cfr. ivi, pp. 235-36 (suini), 244-45 (ovini), 229 (bovini). Ai dati ivi raccolti si aggiungano quelli forniti da M. Biasotti - P. Isetti, *L'alimentazione dall'osteologia animale in Liguria*, in « Archeologia Medievale », VIII (1981), pp. 239-46; C. Tozzi, *L'alimentazione nella Maremma medievale. Due esempi di scavi*, ivi, p. 301; C. Beck Bossard, *L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo, sulla scorta delle fonti archeologiche*, ivi, p. 313. Ma cfr. S. Frescura Nepoti, *Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra dati documentari ed archeozoologici per gli inizi del secolo XV*, ivi, pp. 281-97, che, riscontrando una scarsa corrispondenza fra le età di abbattimento desumibili dalle fonti documentarie e quelle risultanti dalle analisi delle ossa di scavo nella medesima zona, sostiene che questi ultimi dati possono essere sottostimati: « il metodo di determinazione dalla fusione delle epifisi delle ossa lunghe è basato sullo sviluppo del bestiame moderno e si ritiene che possa fornire eventualmente età troppo basse per quello antico, la cui maturazione era presumibilmente più lenta » (p. 292). L'età di abbattimento sarebbe perciò ancora più avanzata.

[67] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 242-44; *Porci e porcari* cit., pp. 56-63.

[68] Vedi oltre, p. 182.

[69] Vedi oltre, p. 185.

[70] *Capitulare de Villis* cit., 66.

[71] *De observatione ciborum* cit., 12.

[72] Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 275. Cfr. R. Grand - R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, trad. it., Milano 1968, p. 500.

[73] *De observatione ciborum* cit., 41.

[74] Beck Bossard, *L'alimentazione in un villaggio siciliano* cit., pp. 315-17, per questo e per quanto segue.

[75] Ivi, p. 317.

[76] Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 406.

[77] Tale varietà risulta assai chiara, ad esempio, nell'epistola *De observatione ciborum* di Antimo, che prende in esame molti possibili modi di cucinare la carne.

[78] J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981², p. 146.

[79] Faccioli, *La cucina* cit., p. 1005.

[80] Sui caratteri della cucina medievale, desunti dai trattati dei secoli XIII-XV, vedi M. Mulon, *Les premières recettes médiévales*, in *Pour une histoire de l'alimentation* cit., pp. 236-40; J. L. Flandrin - O. Redon, *Les livres de cuisine italiens des XIV^e^ et XV^e^ siècles*, in « Archeologia Medievale », VIII (1981), pp. 393-408.

[81] *De observatione ciborum* cit., 3. È qui la descrizione più dettagliata di questa tecnica, suggerita anche altrove in forma più concisa.

[82] Quasi superfluo il riferimento al manuale *De re coquinaria* attribuito ad Apicio, che fu copiato e (possiamo supporre) utilizzato nell'alto Medioevo: il testo ci è infatti stato trasmesso da due manoscritti del IX secolo, derivati da un medesimo originale perduto, probabilmente dello stesso periodo. Fra le varie edizioni disponibili di quest'opera, mi limito a segnalare quella curata da J. André, Paris 1965. Sulla fortuna del testo di Apicio nel Medioevo e nel Rinascimento, le sue traduzioni ed i commenti, cfr. M. E. Milham, *Apicius*, in *Catalogus translationum et commentariorum: mediaeval*

and Renaissance latin translations and commentaries, a cura di P. O. Kristeller, II, Washington D.C. 1971, pp. 323-29 (ivi, p. 324, una bibliografia degli studi in proposito).

[83] Sull'argomento vedi T. Peterson, *The Arab influence on western European cooking*, in « Journal of Medieval History », 6 (1980), pp. 319 sgg., e in particolare p. 320. La natura prettamente gastronomica dell'impiego delle spezie, come aspetto essenziale del « gusto » del tempo, è rivendicata anche da B. Laurioux, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, in « Médiévales. Langue, textes, histoire », 5 (1983), pp. 15-31, in particolare pp. 19-20. Mentre, tuttavia, Peterson interpreta il « successo » medievale delle spezie (impiegate nei libri di cucina dei secoli XIV-XV in modo assai più massiccio che in epoca romana, e con ricorso ad una estrema varietà di prodotti, mentre la cucina romana si basava quasi esclusivamente sul pepe) come tardiva influenza della cucina araba su quella occidentale, Laurioux è dell'avviso che si tratti di una « evoluzione progressiva delle pratiche culinarie » (*art. cit.*, p. 21), verificabile già nei primi secoli del Medioevo. Quella bassomedievale non sarebbe dunque una « nuova cucina », ma il punto d'arrivo di una lunga evoluzione « interna ».

[84] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 408-409.

[85] *De observatione ciborum* cit., pp. 4-11.

[86] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 458 sgg. Per la centralità degli arrosti nella cucina medievale cfr. Flandrin-Redon, *Les livres de cuisine* cit., p. 398.

[87] Eginardo, *Vita Karoli Magni*, ed. G. H. Pertz, in *M.G.H., Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover 1863, cc. 22, 24.

[88] Per tutto ciò vedi sopra, pp. 24-25.

[89] *Capitularia Regum Francorum*, I, cit., n. 176 (*Concilium et Capitulare de clericorum percussoribus*, a. 814-827), p. 361.

[90] *M.G.H., Leges*, IV: *Constitutiones et Acta publica Imperatorum et Regum*, I, ed. L. Weiland, Hannover 1893, n. 25, p. 53 (*Ottonis III et Sylvestri II Synodus Romana*, a. 999).

[91] Cfr. oltre, pp. 64 sgg.

[92] La coincidenza dei due termini è sentita dalla cultura del tempo come ben più che occasionale, implicando una identità non solo metaforica ma reale. Si veda ad esempio la considerazione di Leandro di Siviglia a proposito dell'opportunità di concedere cibi carnei alle persone malate: « Esum carnium, infirmitatis tuae obtentu, nec prohibere tibi audeo nec permittere. Cui tamen suppetit virtus, a carnalibus se abstineat; nam dura est conditio nutrire hostem contra quam dimicas, et carnem propriam sic alere ut sentias contumacem. [...] Quid poterit *caro nutrita carnibus*, nisi erumpere ad libidinem, miseramque animam crudelitate luxuriae debachare? » (*El « de institutione virginum » de S. Leandro de Sevilla*, ed. A. Vega, El Escorial 1948, c. XXIIII, pp. 118-19; il corsivo è mio). Per l'assimilazione carne/cibo = carne/corpo/peccato nella trattatistica e nella letteratura dei secoli successivi (con intenti ora edificatorî e normativi, ora ironici e dissacratorî) cfr. O. Redon, *Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siècle*, in *Manger et boire au Moyen Age*, Nice 1984, II, p. 126.

[93] In questo senso va probabilmente interpretato il silenzio assoluto sull'argomento che troviamo in molte regole: ad esempio in quelle, estremamente rigorose, di Colombano (*Regula monachorum*, in *Sancti Columbani Opera*, ed. G. S. M. Walter, Dublin 1957, pp. 122-42; *Regula coenobialis*, ivi, pp. 142-68). Ma non è che un esempio.

[94] Così nella *Regula Magistri*, LIII, dove non si proibisce il consumo di carne, anzi lo si consente, ma con la precisazione che astenersene è me-

glio: « fratribus abbas velle comedere bonum esse praedicet, abstinere vero melius » (*La Règle du Maître*, ed. A. De Vogüé, Paris 1964, pp. 246-47).

[95] « Pulli dicuntur omnium avium nati » (Isidoro di Siviglia, *Etymologiae* cit., XII, VII, 5).

[96] Cfr. oltre, p. 69.

[97] Cfr. oltre, pp. 80 sgg.

[98] Pier Damiani, *Epistolae*, VI, XIX, *ad Rodulphum et Ariprandum monachos*, in *Patrologia Latina*, 144, cc. 399-402. Cfr. G. B. Mittarelli - A. Costadoni, *Annales Camaldulenses Ordinis Sancti Benedicti*, II, Venezia 1756, pp. 168-69; F. Lanzoni, *L'eremo di Gamugno e il monastero di Acereto*, in Id., *Storia ecclesiastica e agiografica faentina dal XI al XV secolo*, a cura di G. Lucchesi, Città del Vaticano 1969, pp. 18-20.

[99] Il rapporto della cultura medievale con il « mondo dei pesci » fu, del resto, a lungo difficile, di estraneità o comunque di scarsa dimestichezza: cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione*, in *L'uomo di fronte al mondo animale* cit., I, pp. 291-360.

[100] Da questo punto di vista non stupisce constatare che nei libri penitenziali « non vi è alcun accenno circa la possibilità di sostituire la carne col pesce nei periodi di digiuno prescritto a fini francamente penitenziali o in quelli di digiuno liturgico » (Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 60).

[101] Cfr., ad esempio, la *Regola* di Aureliano, dove si consente il pesce solo « certis festivitatibus, aut quando sanctus abbas indulgentiam facere voluerit » (*Regula ad monachos*, LI, in *Patrologia Latina*, 68, c. 393); o quella di Fruttuoso, che, analogamente, consente il consumo di « pisciculis fluvialis vel marinis » solo in circostanze eccezionali, « quoties se opportunitas fratrum, vel festivitas solemnitatis dederit alicujus, servata in his et similibus causis discretione majoris » (*Regula monachorum*, V, ivi, 87, c. 1102). Del resto, come si accennava, in molte regole il pesce non è neppure menzionato, come (l'abbiamo osservato più sopra, n. 93) non è menzionata la carne: ciò che forse implica, almeno in certi casi, una valutazione analoga dei due prodotti.

[102] Per il privilegiamento, da parte della cultura religiosa altomedievale, dei canoni della vita monastica, gli unici espressamente destinati al raggiungimento della perfezione e perciò indicati a tutti come modello da imitare, cfr. A. Frugoni, *Incontro con Cluny*, in *Spiritualità cluniacense*, Perugia 1960, p. 24. Per la difficoltà ad accettare un modello autonomo di santità laica vedi P. Lamma, *Momenti di storiografia cluniacense*, Roma 1961, p. 60. Cfr. inoltre Fumagalli, *Terra e società nell'Italia padana* cit., p. 166 e p. 181, n. 78. Per il caso specifico dei libri penitenziali, Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 51: « Se queste collezioni di norme sono [...] di ambiente monastico », esse tuttavia « intendevano interessare tutta la cristianità ».

[103] *Concilium Aquisgranense*, in *M.G.H., Leges*, III: *Concilia*, II, ed. A. Werminghoff, Hannover 1904, LXIII, p. 365. La norma riprende il c. XIII del *Concilium Ancyranum* dell'anno 314: G. D. Mansi, *Sacrorum Conciliorum nova et amplissima collectio*, II, Graz 1960 (rist. anast. dell'ed. 1767), p. 525.

[104] Cfr. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 48, n. 5.

[105] Vedi ad esempio Cesario, *Regula ad monachos*, XXII, in *Patrologia Latina*, 67, c. 1102: la domenica « non licet penitus jejunare, propter resurrectionem Domini. Si quis die dominica jejunaverit, peccat ». Da parte sua Colombano condanna gli eccessi di astinenza: « si enim modum abstinentia excesserit, vitium non virtus erit » (*Regula monachorum* cit., III, p. 126).

[106] Per l'esame di questa tipologia, cfr. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., *passim*.

[107] *Concilium Aquisgranense* cit., LXV, p. 365. Il riferimento è al *Concilium Gangrense* dell'anno 324 circa, c. 2 (Mansi, *Sacrorum Conciliorum collectio*, II, cit., p. 1106).

[108] Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 46. Sui modelli alimentari della Sacra Scrittura vedi soprattutto J. Soler, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, in « Annales E.S.C. », XXVIII (1973), pp. 943-55.

[109] Cfr. P. Riché, *De l'éducation antique à l'éducation chevaleresque*, Paris 1968, p. 99; Id., *La vie quotidienne dans les écoles monastiques d'après les colloques scolaires*, in *Sous la Règle de Saint Benoît. Structures monastiques et sociétés en France du Moyen Age à l'Epoque Moderne*, Genève 1982, pp. 419-20. L'edizione dei *Colloquia* di Aelfric, a cura di G. N. Garmonsway, è apparsa a Londra nel 1939 (nuova ed. 1967).

[110] Crodegango, *Regula canonicorum*, ed. W. Schmitz, Hannover 1889, c. 22, p. 14.

[111] *Annales Laureshamenses*, XXVI, ed. G. H. Pertz, in *M.G.H., Scriptores*, I, Hannover 1826, p. 35.

[112] Cfr. note 89-90 e contesto. E vedi sopra, p. 47.

[113] Cfr. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., pp. 49-51.

[114] Si veda ad esempio la dettagliata normativa, attinta dalla legislazione civile a quella ecclesiastica, inclusa negli *Additamenta ad Capitularia Regum Franciae Orientalis*, in *Capitularia Regum Francorum*, II, Hannover 1897, pp. 242-45.

[115] *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 51.

[116] L. R. Ménager, *Sesso e repressione: quando, perché? Una risposta della storia giuridica*, in « Quaderni medievali », 4 (1977), pp. 48-49: « Percepiamo dunque bene il tenore sociologico del sistema: esso faceva parte dell'universo chiuso di una frangia della popolazione posta al riparo delle terribili vicissitudini della vita materiale e delle necessità dell'epoca ». La considerazione è consequenziale alla premessa che « l'estrema precarietà delle risorse alimentari è una costante ben conosciuta di tutto l'Alto Medioevo », in particolare per quanto riguarda il consumo di carne. Ma una volta ribaltata tale opinione, come a mio avviso è necessario fare, la prospettiva « sociologica » muta radicalmente di segno. Del resto, anche a prescindere da valutazioni di ordine generale, è significativo che gli stessi penitenziali prevedano in tanti casi l'attenuazione della penitenza se l'infrazione è avvenuta sotto la spinta della fame: « Si per necessitatem fame cogente, multo levius est penitentia » (Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 63). Tale precisazione pare evidentemente escludere che il pubblico dei penitenziali sia una « frangia » ristretta di popolazione, « al riparo delle terribili vicissitudini della vita materiale ».

[117] Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 52 (con riferimento agli studi di chi scrive).

[118] Ivi, pp. 54 sgg.

[119] Ivi, pp. 55-58 (anche per le citazioni che seguono).

[120] M. Harris, *Cannibali e re. Le origini delle culture*, trad. it., Milano 1979, pp. 142-53 (« La carne proibita »). Il rigido determinismo materialista di Harris (che merita comunque attenzione, se non altro per la chiarezza con cui pone sul tappeto scottanti problemi) è stato duramente contestato da M. Sahlins, *Cultura, proteine, profitto*, in « Prometeo », 1 (1983), pp. 62-71.

[121] Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 74. Sui *carnalia sacrificia* praticati dagli Ebrei, cfr. Gregorio Magno, *Registrum*, XIII,

3 (a. 603), in *M.G.H., Epistolae*, II, 2, ed. L. M. Hartmann, Berlin 1957, p. 368.

[122] Gregorio Magno, *Dialogi*, III, 27 (ed. A. Moricca, Roma 1924, pp. 198-99; ma cfr. ora l'ed. a cura di A. De Vogüé, 3 voll., Paris 1978-80).

[123] *Ibidem*. Cfr. R. Manselli, *Gregorio Magno e due riti pagani dei Longobardi*, in *Studi storici in onore di Ottorino Bertolini*, Pisa 1972, I, pp. 435-40.

[124] *Vita Barbati episcopi beneventani*, ed. G. Waitz, in *M.G.H., Scriptores rerum Germanicarum et Italicarum* cit., p. 557.

[125] *Capitulatio de partibus Saxoniae* (a. 775-790), in *Capitularia Regum Francorum*, I, cit., n. 26, p. 69 (c. 21).

[126] Ivi, p. 68 (c. 4).

Capitolo quinto

Diete monastiche

Il cibo negato.

« Regime alimentare dei monaci »: l'argomento è vasto ed evidentemente richiede di essere specificato e circostanziato. Lo affronteremo a partire da un caso particolare, puntando l'attenzione sui monaci piemontesi di Fruttuaria, sulle loro scelte e i loro ritmi di vita, quali emergono dalle *consuetudines* dell'abbazia, redatte nella seconda metà dell'XI secolo [1]. Non chiuderemo tuttavia in se stesso l'esame di questo singolo caso: sia per la necessità di inquadrarlo in un più ampio contesto culturale — quello cluniacense, come vedremo — per comprenderne a fondo i caratteri; sia perché la varietà nel tempo e nello spazio delle scelte di vita monastiche (ideologiche ed esistenziali) non deve nasconderci l'esistenza, innegabile, di un fondamentale tratto comune, di un comune atteggiamento culturale e mentale verso il problema del cibo, che in qualche modo unifica le multiformi esperienze monastiche dell'alto e del pieno Medioevo, dotandole di un punto di riferimento saldamente omogeneo. Questo punto di riferimento è l'idea della *privazione* alimentare, della *rinuncia* al cibo. Da questa idea-guida dobbiamo partire, per addentrarci nella problematica del regime alimentare monastico nei suoi aspetti materiali e immaginari. Si tratta, dunque, anzitutto di un « sistema di privazioni » (secondo la felice definizione di Leo Moulin [2]); un sistema complesso, dove le pratiche di astinenza e di digiuno assumono caratteri ogni volta diversi, a seconda del rigore ascetico più o meno accentuato, dei rituali e delle scansioni liturgiche

peculiari di ogni comunità. Ma si tratta in fondo di dettagli, rispetto a un « discorso sul cibo » — lo chiamerebbe Foucault — fondamentalmente unitario. Intanto dev'essere chiaro che privazione non significa affatto assenza. Al contrario, ci si priva solo di ciò che si possiede: *privatio praesupponit habitum*, scrisse una volta Rabelais [3]. Dunque non sarà un paradosso riscontrare nel mondo monastico un'attenzione vivissima al cibo, al reperimento delle risorse alimentari, a una oculata organizzazione e gestione del sistema di approvvigionamento. Non solo perché il regime alimentare dei monaci, essendo fortemente selettivo rispetto alla qualità dei cibi consumati, implica uno sforzo costante di razionalizzazione e controllo delle risorse; ma perché — ripeto — lo stesso principio della privazione presuppone la disponibilità dei beni di cui privarsi, il loro reperimento e la loro destinazione ad altri fini che non il consumo diretto.

Prima di procedere nelle nostre considerazioni, pare opportuno chiedersi il perché di questo atteggiamento nei confronti del cibo — e in primo luogo, va detto subito, della carne. Perché la privazione alimentare? E perché, prima di tutto e più di ogni altra cosa, la privazione della carne?

Il primo scopo della rinuncia al cibo, il più semplice e immediato, è la mortificazione del corpo: il rifiuto, quasi, nella cultura monastica, di quel fardello di materialità che ostacola l'elevazione dello spirito verso Dio. In questo senso — secondo un gioco terminologico ricorrente nella trattatistica medievale — il cibo del corpo si contrappone al cibo dell'anima, il pane terreno al pane celeste, come alternativa che non lascia adito a compromessi [4]. Ecco dunque la privazione alimentare, come espressione e strumento di una scelta spirituale, come prima manifestazione di quel disprezzo del corpo che la cultura monastica continuamente ripropone a se stessa e agli altri come modello perfetto di comportamento: atteggiamento nel quale non stenteremo a ritrovare l'eco di ideologie di stampo dualistico, sempre negate ma sempre risorgenti nelle tensioni ascetiche della spiritualità medievale. È l'*abjectio corporis* esaltata dalla *Vita* di Guglielmo di Volpiano — fondatore di Fruttuaria — come virtù precipua dei suoi monaci, che la esercitavano con naturalezza, *ac si naturaliter*, mortificando il corpo con la *ciborum extremitas vel parcimonia* [5]. In tale prospettiva, abbandonare il consumo di carne era la prima delle scelte da farsi: perché la carne era,

per definizione, nutrimento della carne. L'ambiguità terminologica (*caro nutrita carne*) era funzionale all'ideologia che la proponeva [6], anche se non nasceva dalla malizia di pochi intellettuali, ma trovava ampio riscontro nella letteratura scientifica (trattati di medicina e di dietetica) e nelle convinzioni diffuse, che vedevano nella carne il valore alimentare per eccellenza, il il cibo nutriente per definizione [7]. Dal punto di vista delle scelte culturali e delle reazioni psicologiche individuali, negarsi il cibo carneo significava allontanarsi dal cibo degli uomini, dal cibo per così dire « normale » — tanto più in un'epoca, come l'alto Medioevo, contrassegnata da un ampio consumo di carne a tutti i livelli sociali [8]. Era, dunque, una scelta elitaria, che nel distinguersi dai regimi alimentari correnti, nella difficoltà di una rinuncia certamente faticosa trovava motivo di auto-identificazione, segno di appartenenza alla schiera dei più vicini a Dio.

Ma in questo rifiuto del mondo e della carne giocavano anche sollecitazioni più sottili. Se il consumo di carne costituiva per tutti il valore alimentare per eccellenza, per alcuni gruppi sociali — i detentori del potere, le aristocrazie militari — esso rappresentava qualcosa di più: era, sul piano alimentare, il simbolo stesso della forza e del potere, la manifestazione di una mentalità violenta che era parte integrante della cultura e dei costumi di vita dei *potentes* [9]. Per questo la privazione della carne si affiancava alla privazione delle armi, per coloro che si fossero macchiati di delitti così gravi da meritare l'emarginazione dal corpo dei *potentes* [10]. Ecco allora che per quanti entravano nelle file monastiche — e si trattava per lo più di membri dell'aristocrazia — la privazione della carne assumeva non solo il significato di una generica rinuncia al « mondo », ma anche di un'estraniazione da *quel* particolare mondo da cui molti monaci provenivano. In realtà i modelli di vita aristocratici continuavano in molti modi a permeare di sé gli istituti monastici, la cui organizzazione materiale ricalcava schemi ampiamente collaudati dall'aristocrazia laica; ma era anche in negativo — per contrapposizione di modelli — che quelli continuavano a far sentire il loro peso. Un episodio fra i tanti: quando Ugo, abate di Cluny, riuscì — ci racconta una sua *Vita* — a convincere il conte Guido di Albon a entrare in monastero, lo fece con la precauzione di non procurargli troppi traumi, non imponendogli alcuna rinuncia ai piaceri della vita, cui era assuefatto, se non nella misura in cui

egli stesso giungeva a desiderare di privarsene. Fatto significativo: dopo ogni sorta di rinunce, solo *ad ultimum* Guido si risolse a ripudiare la carne, adeguandosi al vitto monastico che fino ad allora aveva rifiutato [11]. Fu l'ultimo segno del suo abbandono del mondo; lo « strappo » decisivo, che gli sarà costata non poca fatica. Quanti altri non saranno riusciti nell'intento?

Il monachesimo aristocratico di Cluny — che fu modello per molti fra X e XI secolo: anche per i monaci di Fruttuaria [12] — non poté certo mancare di tolleranza nei confronti di abitudini così radicate negli ambienti sociali da cui esso attingeva. Ma la negazione di principio fu inappellabile; tanto più recisa, forse, quanto più difficile ne era l'applicazione. Non per nulla il grande abate Oddone dedicò molte delle sue energie — così sappiamo dal suo biografo — ad estirpare dai monasteri l'abitudine diffusa di mangiare carne: come a S. Elia in Toscana, dove *hos quos ibi reperimus monachos, non quibamus eos subtrahere ad esum carnium*; o a Fleury, dove ugualmente fu difficile convincere i monaci *ut ab esu carnium recederent* [13]. E quando l'abate Ugo dovette inviare un suo monaco all'abate di St. Rigaud, come consigliere tecnico per riformare la vita della rinnovata abbazia, pensò a un certo Guglielmo, *vir ingeniosus, laboriosus piscandi*, esperto nell'arte di costruire vivai e reti da pesca [14]. Come a dire: l'alternativa alla carne. Il messaggio non potrebbe essere più chiaro. Ciò su cui vorrei insistere è come tutto ciò — la predilezione di tanti monaci per la carne, la difficoltà estrema a privarsene — non si possa interpretare solo in termini di cedimento individuale al peccato di gola (come le nostre fonti tengono invece ad accreditare) ma vada inteso, piuttosto, come la condivisione, da parte del corpo monastico nel suo complesso, di modelli e consuetudini di vita propri della nobiltà, in difficile rapporto (fra rinuncia e nostalgia) con le scelte monastiche [15].

L'astinenza dal cibo — in particolare dalla carne — era programmata anche per un altro motivo, di ordine (per così dire) tecnico. La privazione alimentare era infatti considerata uno degli strumenti principali per realizzare un importante obiettivo dello *status* monastico: la verginità, intesa a sua volta come condizione privilegiata per un più rapido e intenso avvicinamento a Dio [16]. In effetti, pratiche alimentari e repressione della sessualità appaiono fortemente collegate nell'esperienza monastica; l'astinenza dal cibo e la sua regolamentazione rappresentano il metodo più

diretto ed efficace per intervenire sull'equilibrio psico-fisiologico degli individui in funzione della continenza sessuale. Gli effetti di inibizione indotti dalle pratiche di digiuno dovevano essere ampiamente collaudati e conosciuti, in tutta la loro complessa (talora contraddittoria) alternanza di sollecitazioni. Ugualmente collaudate dovevano essere le tecniche di selezione degli alimenti, accolti o rifiutati in base alla loro capacità di incidere sugli umori sessuali. In tutto ciò, si badi, non v'era nulla di naïf o di improvvisato; le scelte erano sì frutto dell'esperienza, ma anche e soprattutto delle cognizioni scientifiche apprese sui testi di medicina, di fisiologia, di dietetica. L'esistenza di tali parametri scientifici — e dunque la connotazione decisamente intellettuale delle scelte di vita monastiche — è stata messa in evidenza fin nelle primissime esperienze di ascetismo cristiano, quelle di Antonio e dei suoi seguaci nel deserto egiziano. Le predilezioni alimentari di costoro — come ha dimostrato uno studio recente [17] — sono direttamente riconducibili alle teorie della medicina classica e post-classica, all'interpretazione della sessualità come eccesso di umidità e di calore nell'organismo, alla scelta, perciò, in funzione repressiva, di cibi « secchi » e « freddi », secondo le classificazioni proposte dai medesimi testi di medicina. Alla scienza medica esplicitamente si riferisce il maggior teorizzatore dello stile di vita monastico occidentale, Giovanni Cassiano, quando propone ai suoi lettori (o ascoltatori) modelli di comportamento alimentare e sessuale basati sulla scelta di un regime « disseccante » [18]. Soprattutto alle qualità « fredde » dei cibi guarda invece Girolamo, l'altro grande padre del monachesimo occidentale [19]. In ogni caso è evidente che ci troviamo di fronte a scelte estremamente meditate e consapevoli, dove la definizione del digiuno come prima delle virtù, su cui tutte le altre vengono a poggiare [20], e l'esclusione di certi cibi dal regime alimentare (in primo luogo la carne, ritenuta il cibo più confacente a stimolare la fisicità e la sessualità dell'individuo) assumono un valore estremamente preciso e tecnico, al di là del significato genericamente mortificatorio di cui si diceva. Mortificazione della carne, certo; ma, soprattutto, della « carne » intesa come sessualità.

Potremmo chiederci se di questi riferimenti culturali e scientifici si avesse ancora piena consapevolezza nei secoli del pieno Medioevo, quando le esperienze — e la cultura — di un Girolamo o di un Cassiano erano ormai lontane nel tempo. Ma ba-

sterà rammentare — se ve ne fosse bisogno — il ruolo che ebbe la lettura di Cassiano, delle sue *Collationes*, nella formazione dei monaci occidentali, quotidianamente tenuti — così voleva la *Regola* di Benedetto — ad ascoltare quella voce [21]. La lezione non poté non rimanere vivissima, anche perché la quotidiana esperienza di vita ne confermava le proposte e i propositi. Del resto non mancano espliciti e diretti richiami a quella tradizione — e basti qui ricordare, per non limitarci che ad un esempio, l'invito a seguire l'insegnamento di Cassiano, fatto ai monaci di S. Michele della Chiusa dall'abate Benedetto II [22].

Forse un altro motivo ancora — inconfessabile, però — spingeva i monaci (almeno alcuni di essi) a rifiutare il consumo di carne. L'Eden, si sa, era vegetariano. Dopo avere creato l'uomo e la donna, Dio assegnò loro per sostentamento « ogni pianta che fa seme, su tutta la superficie della terra, e ogni albero fruttifero, che fa seme » [23]. Non la carne degli animali, che solo più tardi, dopo il diluvio, fu consentito a Noè di mangiare, in considerazione dell'umana debolezza e dell'incapacità dell'uomo a reprimere il proprio istinto di sopraffazione e violenza sugli altri esseri animati [24]. Mitica proiezione del superamento, da parte dell'etica giudaica poi confluita nel cristianesimo, del primordiale problema morale dell'uccisione a scopo nutrizionale, tale vicenda non riesce a celare la « nostalgia » — bella espressione di Moulin [25] — per un paradiso perduto dove ancora non si uccideva per mangiare; per un'epoca d'oro delle origini, come quella che si ritrova con analoghe caratteristiche — anche alimentari — in culture estranee alla tradizione giudaico-cristiana: si pensi alla mitologia pagana dell'età di Saturno [26]. Un'epoca di non-violenza, che, insegnavano i profeti, sarebbe tornata alla fine dei tempi: quando « il lupo abiterà con l'agnello, la pantera si accovaccerà col capretto; vitello, mucca, orso e leone pascoleranno assieme » e tutti gli animali « mangeranno l'erba » [27]. Perché allora non adeguarsi, già nel mondo dell'uomo peccatore, a questa realtà di maggiore perfezione e vicinanza a Dio? Perché non cercare anche per questa via un contatto precoce con la divinità? Se aspirazioni di tal fatta furono proprie della cultura monastica medievale, è difficile dirlo, perché si trattava di aspirazioni — come le definivo più sopra — inconfessabili, incompatibili con l'ideologia e la dottrina cristiana, che non faceva — su un piano di principio, almeno — alcuna distinzione fra gli alimenti,

tutti accettati (piante ed animali) come frutto della provvidenza divina [28]. La « nostalgia » del paradiso vegetariano, nella misura in cui esistette, si avvicinava piuttosto a certe deviazioni ideologiche (rispetto alla linea poi affermatasi come ortodossa), a certe filosofie bollate come ereticali, che propugnavano modelli di alimentazione fondati su teorie cosmologiche variamente connotate e su un rifiuto totale della violenza sugli esseri animati. Basti richiamare il rigorismo vegetariano delle sette manichee [29], ripreso più tardi dalle filosofie catare [30]. Personalmente sono convinto che anche istanze di questa natura abbiano pesato, talora consapevolmente, talora magari a livello inconscio, nelle scelte monastiche di rinuncia alla carne, d'altronde funzionale all'immagine del monaco come « novello Adamo », modello e, in certo senso, rifondatore di un'umanità perfettibile.

Ho parlato di scelte, al plurale, perché l'atteggiamento della cultura monastica nei confronti del problema non fu sempre univoco, né sempre uguale a se stesso. Dopo le esclusioni assolute del primo monachesimo, soprattutto di quello orientale [31], il consumo di carne fu oggetto di discussioni, proposte, scelte ogni volta diverse. Se alcune regole mantennero l'iniziale rigorismo [32], altre ammisero senza problemi la liceità di quel consumo [33]. La linea che infine riuscì vincente fu di compromesso: non altrimenti potremmo definire la normativa della *Regola* di Benedetto, che rimase per secoli il modello principale, e poi, dall'epoca carolingia, unico [34] della vita monastica occidentale. Benedetto, ricordiamolo, proibisce in modo assoluto la sola carne di quadrupedi [35], in tal modo consentendo, implicitamente, il consumo di carne di volatili, che tuttavia non è espressamente menzionato. Ciò significa, probabilmente, un sottaciuto invito all'astensione totale, pur con un margine di sostanziale tolleranza per gli *aves* e i *pulli* [36]. Tale distinzione, che ritorna da allora in poi — ma in qualche caso già prima [37] — nella letteratura monastica, richiede evidentemente qualche spiegazione. La prima ci è proposta — non senza qualche incertezza — dagli stessi esegeti del tempo: *Avium quoque esum* — scrive Rabano Mauro nel secolo IX — *credo inde a patribus permissum esse, eo quod ex eodem elemento de quo et pisces creatae sunt* [38]. Dunque una motivazione di ordine cosmologico: basandosi sulla scansione differenziata dei tempi della creazione, la cultura altomedievale pone un discrimine sostanziale fra gli animali di terra, da un

lato; di aria e di acqua, dall'altro. Un secondo piano di motivazioni possiamo scorgerlo a partire da quanto più sopra si diceva circa la funzione strumentale delle scelte alimentari, rispetto alla repressione della sessualità. Ora, i testi medico-dietetici antichi e medievali sono concordi nel riconoscere alle carni di volatili maggiore leggerezza e digeribilità rispetto a quelle di quadrupedi, con la conseguenza di un minore appesantimento generale dell'organismo [39]. Valutazione che, trasferita dal piano fisiologico a quello etico, deve avere avuto la sua importanza. La convinzione — più o meno fondata: non è questo che importa — si mantenne per tutto il Medioevo e oltre. « Le carni degl'animali volatili — scrive nel XVI secolo Castore Durante, autore di un fortunato *Tesoro della Sanità* — son più leggiere, più secche [si badi!] e di più facil digestione, che quelle degli animali quadrupedi, e per questo sono convenientissime a coloro che attendono più agli essercizi dell'animo che del corpo » [40].

Nella discriminazione fra quadrupedi e altri animali dovette infine entrare in gioco una motivazione — anche qui — incongrua con la dottrina cristiana, anch'essa, come quella già accennata circa il problema più generale del rifiuto della carne, non confessabile né esplicitabile a chiare lettere. Penso al tabù del sangue, elaborato dalla cultura giudaica come compensazione psicologica e rituale all'ammissione della liceità del consumo di carne [41]: lo spargimento del sangue sull'altare del sacrificio — più tardi, semplicemente la sua eliminazione totale dal corpo della bestia, mediante apposite tecniche di macellazione — rappresenta la « restituzione » a Dio della vita dell'animale ucciso, identificata con il suo sangue. Ora, è palese che tale tradizione, se pure venne formalmente abbandonata dalla dottrina cristiana, rimase ampiamente operante nella mentalità e nella cultura altomedievali, se non dal punto di vista tecnico-rituale, certo sul piano dell'emotività e della suggestione. Il tabù ebraico del sangue sopravvive, ad esempio, nelle prescrizioni alimentari dei sinodi e nella normativa dei libri penitenziali, che per tutto l'alto Medioevo ripetono la condanna a cibarsi di carni « inquinate dal sangue » o provenienti da animali morti « soffocati » (vale a dire senza spargimento di sangue) [42]. La distinzione fra carni cosiddette « rosse » e carni cosiddette « bianche » non si risolve pertanto in una constatazione naturalistica, né in considerazioni

di carattere dietetico, coinvolgendo una complessa problematica di oscuri e spesso inconsci timori, tanto più difficili da affrontare quanto più incompatibili con la parola evangelica, e al tempo stesso non risolvibili — è ovvio — nei modi e nelle forme rituali della tradizione ebraica.

Che, più o meno consapevolmente, anche questo ordine di problemi fosse presente alla mente di quanti sconsigliarono l'impiego alimentare dei soli quadrupedi, pare confermato da un singolare passo di Rabano Mauro, aggiunto a quello più sopra riportato, dove l'erudito carolingio spiega il motivo per cui *sola quadrupedia, non volatilia* furono proibiti ai monaci [43]. Egli precisa che al tempo dell'imperatore Ludovico il Pio tale consuetudine fu in parte modificata, ammettendosi *ut in omni eorum pulmento sanguine uti liceat* — che in ogni loro pietanza si potesse utilizzare il sangue. Dove è chiara, nell'impianto strutturale dell'informazione, l'equivalenza semantica fra i *quadrupedia* della prima frase ed il *sanguine* della seconda. Non meno singolare è la spiegazione che Rabano ci dà della nuova licenza concessa ai monaci: si è loro permesso di mangiare carne di quadrupedi, scrive il nostro, *propter nimiam et aliis damnosam consumptionem volatilium quam faciebant.* Frase che lascia intravvedere un consumo, in certi casi, addirittura sfrenato di *volatilia*, che non ci sorprende del tutto, dopo quanto abbiamo detto circa l'importanza dei consumi carnei — anche a livello simbolico — nella società altomedievale [44]. Certo vi saranno state anche realtà e scelte diverse, e viene alla mente la lettera indirizzata a Carlo Magno da Teodomaro, abate di Montecassino, dove i monaci di quell'abbazia sono descritti — con qualche faziosità? — come fedeli interpreti della regola e della cauta, prudentissima, silenziosa concessione di Benedetto: a Montecassino, i volatili vengono consumati solo a Natale, per otto giorni, e a Pasqua, altrettanto; *multi tamen fratrum* se ne astengono anche in quei periodi [45]. Ovviamente non c'è da stupirsi della diversità di « interpretazioni » cui la *Regola* benedettina andò nel tempo (e secondo i luoghi) soggetta. Essa stessa, in fondo, lo prevedeva, affidando sostanzialmente alla *discretio* individuale e collettiva l'orientamento delle scelte di vita.

La normativa benedettina, filtrata attraverso le modifiche e gli adattamenti che su di essa furono operati in epoca carolingia soprattutto ad opera di Benedetto di Aniane [46], sta alla base dell'esperienza organizzativa e culturale cluniacense, sulla quale dobbiamo ora puntare la nostra attenzione, poiché rappresenta la « cornice » entro cui si inserisce, con qualche libertà, l'episodio monastico di Fruttuaria, che ci siamo proposti di esaminare specificamente. Lo stile di vita cluniacense, se inizialmente ebbe qualche carattere di austerità e severità, dovette perderlo abbastanza rapidamente, sia per la connotazione fortemente aristocratica di quella società monastica (che, dunque, difficilmente si adattava ad abbandonare costumi e abitudini tutt'altro che inclini all'ascetismo) sia per il carattere decisamente, pesantemente liturgico di quel modello di spiritualità, attento piuttosto alla ritualità della preghiera che alle pratiche di mortificazione corporale [47]. È noto l'episodio della visita a Cluny di Pier Damiani, che, stupito dell'abbondanza e ricchezza di cibo che vi si apprestava, rimproverò per questo l'abate Ugo, ottenendone per tutta risposta l'invito a provare lui, per un po' di giorni, a sostenere la fatica di quei monaci nell'espletare i quotidiani obblighi liturgici; dopo di che avrebbe capito la necessità di quei livelli di sostentamento, insoliti per un asceta come il Damiani [48]. Ma anche la natura aristocratica del monachesimo cluniacense ebbe certo la sua parte nel definire una sostanziale tolleranza nei confronti del cibo: l'episodio — più sopra accennato — del conte di Albon, convinto a farsi monaco ma non (se non *ad ultimum*) ad abbandonare la sua abitudine a mangiare carne, mi pare emblematico di una situazione che non doveva limitarsi ad un caso singolo [49].

Le stesse pratiche del digiuno liturgico passarono a Cluny in secondo piano: le *Consuetudini* redatte da Ulrico nel secolo XI ci informano che quei monaci, *in loco ieiunii*, svolgevano *saepius* attività meritorie di altro genere, ad esempio qualche lavoro manuale [50]. La moltiplicazione del numero delle portate, l'aumento delle razioni previste dalla *Regola*, la diversificazione dei cibi, l'uso corrente della carne — al di fuori, cioè, dei casi eccezionalmente ammessi da Benedetto, in particolare per gli stati

di infermità [51] — furono ben presto oggetto di critiche e di polemiche da parte degli avversari di Cluny [52]. Se Pietro di Celle rimproverò ai monaci di quella congregazione di *comedere carnes sine licentia* [53], ben più pesantemente Bernardo di Chiaravalle puntò il dito contro la loro *intemperantia*, tristemente comparandola alla *parcimonia antiquorum monachorum*: « Le vivande si aggiungono alle vivande; con cura eccessiva si apprestano i cibi; il palato, sedotto da sapori sempre nuovi, rinnova continuamente il desiderio »; quanto al consumo di carne, « dicono — continua Bernardo — che giovani in piena salute e forza fisica abbandonano la comunità e vanno a sistemarsi negli edifici riservati ai malati, dove si rifocillano di carni non già per rinvigorire il corpo indebolito, come prescrive la *Regola*, ma per soddisfare desideri di lussuria » [54]. Fu, tuttavia, nel XII secolo, lo stesso abate di Cluny Pietro, detto il Venerabile, a delineare con il più feroce sarcasmo la degenerazione dei costumi alimentari cluniacensi. Rivolgendosi a tutti i *priores vel subpriores* della congregazione (l'appello è dunque generale) egli lamentò che non vi fosse ormai più differenza, *quantum ad esum carnium pertinet*, fra monaci e laici, religiosi e secolari. I nostri fratelli — scrive Pietro — *totum annum in absumendis carnibus continuant*, forse con la sola eccezione del venerdì e dei giorni di astinenza imposti dalla liturgia quaresimale. Ma a che servono queste astinenze forzate, se gli altri giorni i monaci « volano di luogo in luogo come sparvieri o avvoltoi, dove hanno avvistato il fumo delle cucine o annusato il profumo di carni arrostite »? Legumi, formaggi, uova, gli stessi pesci sono ormai venuti a nausea: « Maiali arrostiti o lessati, grasse giovenche, conigli e lepri, oche sceltissime, galline ed ogni tipo di quadrupedi e di volatili domestici riempiono la mensa dei santi monaci ». Ma perfino di queste carni si sono stancati, e il monaco non si sente pieno « se non può mangiare capre selvatiche, cervi, cinghiali, orsi. Perciò si perlustrano i boschi, si ricerca l'aiuto dei cacciatori; si uccellano fagiani, pernici, tortore, perché il servo di Dio non muoia di fame » [55]. Il quadro, evidentemente caricato dall'intento polemico, non si esaurisce tuttavia certamente in un esercizio di retorica. Lo stesso abate Pietro cercò, del resto, con i suoi *Statuti*, di rinnovare in qualche modo la situazione, stabilendo divieti più espliciti e rigorosi di quelli previsti nelle precedenti

Consuetudini. Per quanto concerne il consumo della carne, proibì a chiunque — tranne gli ammalati gravi — di cibarsene, senza più distinguere fra quadrupedi e volatili [56].

All'esperienza cluniacense, come si accennava, si rifà il monachesimo subalpino di Fruttuaria. A Cluny fu legato il fondatore di Fruttuaria Guglielmo da Volpiano, che — ci informa la sua *Vita* — apprese direttamente dall'abate Maiolo gli *instituta beati Benedicti* che poi propose ai suoi monaci [57]. Alle *Consuetudini* cluniacensi (di Bernardo e di Ulrico) si ispirano quelle di Fruttuaria — come, del resto, molte opere consimili del tempo, volte a precisare, integrare, adattare il testo *princeps* della *Regola* benedettina [58]. In questo senso l'esperienza di Fruttuaria diverge da quella — ad esempio — di S. Michele della Chiusa, i cui abati, richiamandosi alla pura osservanza della *Regola*, rifiutarono « ogni estraneo complesso di *consuetudines* » [59]. Ma diverge anche da quella delle comunità non riformate, come — per restare nello stesso ambito geografico — i gruppi monastici legati all'abbazia di Breme, che si ribellarono ai tentativi di inquadramento nell'*ordo cluniacensis* [60]. Il legame, invece, di Fruttuaria con Cluny si manifesta nell'imitazione di *consuetudines* improntate — come dicevamo — a un pesante ritualismo, che « avvolge e permea ogni cosa, dalle cerimonie liturgiche più solenni agli uffici e ai servizi più umili » [61]. Con Cluny, Fruttuaria condivide anche il carattere profondamente aristocratico della comunità monastica. Basti ricordare la qualifica di *vir nobilissimus* che i testi assegnano al padre del fondatore [62]; il quale, come noto, eresse il monastero sulle vaste proprietà di famiglia, donate al *conventus monachorum* con il consenso dei tre fratelli, due dei quali furono monaci a Fruttuaria [63]; noti sono pure i legami della famiglia di Guglielmo con l'alta aristocrazia militare, a cominciare dal ramo marchionale degli Arduinici [64] per finire alle schiere di *milites* che contribuirono all'arricchimento fondiario dell'abbazia e all'ingrossamento delle sue file di monaci [65]. Se tutto questo significò, da un lato, rinuncia al mondo, in quella crisi di valori sociali e ideali che investì, appunto, l'aristocrazia — soprattutto quella alta — dopo il definitivo tracollo del sogno carolingio [66], dobbiamo ammettere che la scelta monastica costituì anche un metodo efficace per mettere al sicuro terre e uomini, garantirne il controllo, rafforzarvi la presa. La società monastica dell'XI secolo non è certamente più, a Fruttuaria come in molti

altri luoghi, la comunità dei fratelli intenti alla preghiera e al lavoro, come Benedetto e altri, secoli prima, l'avevano immaginata — sia pure giustificando gli impegni di lavoro manuale con la necessità ineludibile del sostentamento e della sopravvivenza [67]. Ora — ma già da qualche secolo, ormai — il « lavoro » dei monaci consiste soprattutto nel controllare l'opera altrui, nell'amministrare terre, nell'organizzare uomini [68]. Non per nulla, nelle nuove *consuetudines* è scomparsa ogni traccia di quelle dispense alimentari che Benedetto aveva previsto per i monaci in caso di lavoro troppo faticoso, di eccessivo dispendio di energie nei campi [69]. Ora semmai — abbiamo visto la risposta di Ugo a Pier Damiani — il cibo viene aumentato per la fatica di cantare salmi [70].

Calendario liturgico e regimi alimentari.

Ma veniamo ad un esame più ravvicinato delle informazioni fornite dalle *Consuetudines Fructuarienses* circa le scelte ed i regimi alimentari dei monaci. Dico *i* regimi, al plurale, perché il calendario liturgico prevede, qui come altrove, una loro diversificazione nel corso dell'anno e della settimana, secondo regole ritualmente prestabilite. Normalmente, i monaci mangiano due volte al giorno [71]. Vi sono però alcuni giorni — il mercoledì e il venerdì, secondo una tradizione risalente ai primordi della cristianità [72]; e le vigilie di alcune feste importanti [73] — in cui i monaci mangiano una sola volta (aggiungendo, semmai, un rapido spuntino in serata) [74]. È questa, tecnicamente, la nozione di « digiuno », che si accompagna inoltre a restrizioni qualitative del cibo [75]. Il digiuno si estende anche a interi periodi dell'anno: la Quaresima; la seconda metà di settembre (dal 13 a S. Michele: il cosiddetto digiuno *regularis*); l'Avvento [76]. In ogni circostanza, il menu-base è costituito dai *pulmentaria* previsti dalla *Regola* [77], talora aumentati di numero [78]. Inoltre sono previsti — con modalità diverse a seconda del giorno e del periodo liturgico — piatti supplementari a base di uova, formaggio, pesci, detti *generalia* se distribuiti singolarmente, *pictantie* se la porzione è da dividere fra due monaci [79]. Progressive restrizioni alimentari preparano il periodo quaresimale: dalla domenica di Settuagesima si abolisce il grasso — non prima di un'ultima cena vespertina, dove

il *pulmentum* dev'essere *adipe bene conditum* [80]; dalla domenica di Quinquagesima si aboliscono il formaggio e le uova [81]. I giorni di festa più solenne sono segnalati dall'aumento del numero di piatti: a Natale, i monaci ricevono tre *generales* e due *pictantie* oltre ai *pulmentaria*; inoltre un pane cotto sotto la cenere, aggiunto (ogni due fratelli) alla consueta razione individuale di una libbra, prevista da Benedetto [82]. Lo stesso a Pentecoste [83]. Quanto alla Pasqua, è la festività per eccellenza che segna la conclusione delle pratiche di digiuno.

Nelle *Consuetudini* di Fruttuaria non si fa cenno alla carne come ingrediente dei pasti ordinari. Il dato è comune a tutti i testi di normativa monastica del tempo — a cominciare dai modelli cluniacensi — che evitano quasi di affrontare il problema, dando per scontata, come scelta di principio di validità generale, l'esclusione di tale alimento dalla mensa dei fratelli, con le distinzioni e le eccezioni già previste dalla *Regola*. La più importante riguardava gli ammalati, ai quali era consentito mangiare carne — di quadrupedi, s'intende, poiché i volatili non erano espressamente proibiti a nessuno — per ristabilirsi in forze: *pro reparatione virium vel pro aliqua medicina*, come leggiamo nel testo di Fruttuaria [84]. Su tale aspetto della questione le *Consuetudines* monastiche si soffermano con molta attenzione e con minuzia di particolari, lasciandoci intendere che il problema veniva avvertito come estremamente delicato; che la stessa esistenza di quella possibilità rappresentava un pericolo, una minaccia alla saldezza dei monaci contro le tentazioni della gola. Il consumo di carne, anche quando era dettato da necessità, doveva turbare non poco la coscienza dei monaci più rispettosi delle proprie scelte di vita; per i meno convinti, l'alibi dell'infermità non doveva esistere solo nell'immaginazione polemica di Bernardo [85]. Sta di fatto che infinite precauzioni vengono prese, per isolare i monaci carnivori in un loro spazio, materiale e morale a un tempo, che ha tutte le apparenze del ghetto [86]. Gli infermi mangiano da soli e hanno una loro cucina, separata da quella ordinaria. Quelli, fra i malati, che effettivamente mangiano carne sono a loro volta separati dagli altri. Diversi sono gli orari dei pasti, a seconda di ciò che mangiano. Se consumano carne — leggiamo in un altro testo di *Consuetudini* di ispirazione cluniacense, quelle di Hirsau, pressoché contemporanee a quelle di Fruttuaria [87] — il priore stesso, o in sua assenza l'*infirmarius* in persona,

serviranno la pietanza ai monaci, ingiungendo formalmente di mangiarla. Nessun altro dovrà toccarla [88]. Addirittura, i nostri testi prescrivono di non benedire il cibo, quando si tratti di carne; o di farlo in modo sommario, senza la solennità liturgica che normalmente contrassegna l'operazione [89]. A Fruttuaria, il fratello che mangia carne « quando giunge a tavola non deve pronunciare alcun verso, né alcuna benedizione ». Si limiterà a un semplice *Benedicite,* cui i presenti risponderanno *Deus.* Niente di più. Dopo il pasto, ugualmente, « non reciterà versi né salmi », se non l'*Adiutorium nostrum* [90].

È palese, in questa serie di norme, l'intento di criminalizzare, quasi, il consumo di carne, perfino nei casi consentiti dalla *Regola*; o comunque di colpevolizzare fortemente i monaci che vi consentivano. In certi casi addirittura — così a Hirsau — chi mangiava carne veniva temporaneamente privato della confessione e della comunione [91]. Una norma singolare, che si ritrova a Fruttuaria, è quella che impone agli ammalati, « ai quali è concesso di mangiare carne per rimettersi in forze », di servirsene per tutto il tempo che sarà necessario, non meno, però, di quindici giorni: *non minus quindecim diebus illis uti debet* [92]. Pare una indicazione a scopo terapeutico, non dissimile da quelle che regolano le moderne cure antibiotiche. Comunque, una volta terminata la cura — così, veramente, bisogna chiamarla — i monaci debbono chiedere pubblicamente scusa del loro, pur necessario, comportamento. A Fruttuaria, i fratelli *qui carnem manducaverunt* sono tenuti, una volta usciti dall'infermeria, a *petere veniam* della loro *negligentia* davanti al capitolo riunito. L'abate o il priore imporranno loro la recita di alcuni salmi *in loco penitentie*, dopo di che faranno tre inchini solenni, uno alla croce, uno alla parte sinistra del capitolo, uno alla destra; i *seniores* risponderanno sollevandosi leggermente sui sedili [93].

Sono precauzioni, strategie, attenzioni che tradiscono una paura sotterranea, un'ossessione esistenziale, non meno che ideologica, per il problema del consumo di carne, della rinuncia come della licenza a mangiarne. Sicché finisce che la carne, esclusa dal regime alimentare quotidiano, diviene la presenza più assidua nei discorsi e nei pensieri sul cibo: una presenza immaginaria, nelle fantasie e nei desideri; ma anche una presenza reale, nelle dispense del monastero e nelle cucine. In quelle dei malati, anzitutto. Ma non solo: agli ospiti, ai pellegrini, ai *pauperes* la gene-

rosità monastica distribuiva anche cibi non consentiti ai monaci. Sappiamo che a Fruttuaria l'*elemosinarius*, incaricato di gestire l'assistenza ai poveri, poteva contare su una particolare dotazione di pane e di vino, ma anche sulla decima parte dei redditi monastici in lardo, « da qualsiasi parte venga », formaggio, pesci, agnelli; e in maiali, quando si macellavano. Inoltre egli disponeva dei proventi di una *obedientia* a lui riservata, costituita di campi, vigne, allevamenti bovini e suini, territori di caccia [94]. La carne compariva dunque regolarmente sulla tavola degli assistiti; ugualmente sappiamo che compariva in occasione di distribuzioni eccezionali, come il giorno dell'anniversario di abati scomparsi, quando si nutrivano cento poveri *pane et vino et carne*, purché non fosse giorno di astinenza. In tali circostanze era lo stesso *cellerarius* a rifornire l'elemosinario di *carnem coctam*, prendendola *de coquina* [95].

La carne dunque non mancava. Sappiamo che l'economia pastorale aveva un ruolo di primo piano nelle numerose aziende dipendenti dal monastero [96]: basti pensare ai molti prati e ai boschi menzionati nel diploma di protezione imperiale accordato a Fruttuaria da Enrico II nel 1014 [97]. I redditi in animali — come in prodotti della terra — non potevano del resto essere che consistenti, per un'abbazia che aveva proprietà sparse un po' ovunque, nei comitati di Ivrea, Torino, Vercelli, Novara, Milano, Pavia, Asti, Acqui, Alba, Albenga, Savona, Tortona... e l'elenco potrebbe continuare [98]. Tutto quanto proveniva dalle corti e dagli altri possessi metteva a disposizione dei monaci una quantità e varietà di risorse certamente cospicue; la carne, come il resto, era presente in abbondanza. Venderla o darla ai poveri e ai pellegrini, anziché ai monaci, era una scelta di rinuncia che non doveva essere vissuta sempre tranquillamente. Si pensi alle proteste di quel monaco di S. Michele della Chiusa, che mal si adattava al contrasto fra la generosa accoglienza riservata ai forestieri e la severità dei costumi alimentari monastici: « Vi sembra giusto che, mentre quelli pranzano con splendida abbondanza, noi patiamo la fame (*famelici esuriamus*)? » [99]. Ma anche sulla mensa dei monaci la carne non era assente. Soprattutto nei giorni di festa — che non erano pochi — qualche piatto a base di carne era forse concesso a tutti [100]: come a Cluny, dove quasi tutte le domeniche erano previste simili distribuzioni [101]; come a Hirsau, dove un apposito segnale contraddistingueva la richiesta di

carne: « Tocca con due dita della mano destra la cute dell'altra sulla superficie esterna, aggiungendo il segno del mangiare » [102].

Soprattutto doveva trattarsi di carne di maiale, perché era questo il tipo di allevamento più diffuso [103]. Per di più, la carne suina si prestava particolarmente bene a essere conservata — sotto sale, affumicata, insaccata — nelle dispense del monastero. Era questa, pressoché ovunque, la voce principale dell'economia pastorale: basti pensare all'abbazia di Corbie e ai seicento maiali che vi si uccidevano annualmente per far fronte alle esigenze interne di consumo [104]. Sappiamo — per tornare ad un esempio italiano — che i *magni comites* Ruggero e Oberto, entrati monaci a Breme nel secolo X, iniziarono i loro esercizi di umiltà allevando maiali: « Alunt denique sues — racconta la *Cronaca della Novalesa* — conglomerantque holera infusa residuum farine et ciunt eos ad esum » [105]. E dev'esserci un motivo per cui il monte su cui sorse S. Michele ebbe nome *Porcariano*, poi nobilitato in un « Pirchiriano » di improbabile ascendenza greca [106]. Nelle stesse *Consuetudini* di Fruttuaria, l'uccisione dei maiali è la sola operazione relativa alla produzione di cibo animale cui si fa esplicito riferimento [107]. Si parla anche di agnelli, pesci, buoi, *ferae* [108]; ma i porci sono senza dubbio i più importanti, perché forniscono, oltre alla carne, il grasso impiegato in cucina per la preparazione dei cibi. Anche — si badi — di quelli destinati quotidianamente ai monaci.

A differenza, infatti, della carne, il grasso animale pare non aver mai seriamente turbato l'etica alimentare monastica. Questo fin dalle origini del monachesimo: sappiamo che le prime comunità orientali — i basiliani, ad esempio — cucinavano normalmente con grasso di porco [109]. In tutta la letteratura monastica successiva, i grassi alimentari sembrano costituire — per così dire — un « gruppo semantico » autonomo, che « taglia » la distinzione, peraltro fondamentale, fra cibi animali e vegetali. Così, nell'alto Medioevo, l'alternativa lardo-olio pare dipendere da fatti di disponibilità più che di normativa disciplinare [110]. A sua volta, l'astinenza dai grassi pare in tanti casi avvertita come un valore in sé, si tratti di privarsi del lardo o — in altri contesti ambientali — dell'olio [111]. I grassi vegetali assumono però ad un certo punto anche un carattere sostitutivo nei confronti di quelli animali, in certi periodi (peraltro abbastanza ristretti) in cui si impone l'astinenza anche dal lardo e dallo strutto [112]. A Cluny

si consumava grasso animale evidentemente tutti i giorni, se Pier Damiani cercò invano di convincere l'abate Ugo a proporne l'astinenza almeno un paio di giorni alla settimana [113]. Le più antiche *Consuetudini* di quel monastero raccomandano di astenersi dalla *pinguedo* per tre giorni la settimana nel periodo dell'Avvento [114]. Più rigorosa la proibizione delle *Consuetudini* di Fruttuaria, che escludono l'*adipe* per tutto il periodo, anticipando, quasi, la riforma della normativa cluniacense operata nel secolo successivo da Pietro il Venerabile, il quale, inoltre, impose l'astinenza *ab adipe* tutti i venerdì [115].

Di olio nel nostro testo non si parla. Vista la collocazione geografica (e culturale) di Fruttuaria, orientata decisamente verso il continente, non saremo lontani dal vero nel supporre una presenza estremamente ridotta e marginale dell'olio d'oliva. Altri tipi di oli vegetali dovevano però intervenire come succedanei del lardo e dello strutto, quando le norme lo imponevano: forse soprattutto l'olio di noce, cui altre *Consuetudines* fanno cenno — così quelle di Hirsau [116] — e del quale non mancano testimonianze nella documentazione piemontese e più in generale padana [117]. Il burro, invece, fino al XII secolo non fu generalmente ammesso come sostitutivo del grasso di maiale nei giorni di magro [118].

La maggior parte dei giorni dell'anno, comunque, si consumavano lardo e strutto. Indicazioni molto precise sul loro impiego, in particolare nella preparazione dei legumi e degli ortaggi, sono contenute nei testi cluniacensi. Sappiamo dalle *Consuetudini* di Ulrico che il lardo veniva cotto assieme agli *olera*; poi era spremuto e recuperato per condire le fave [119]. Fra gli utensili di cucina non mancavano un cucchiaio *ad saginam exprimendam*, un coltello *ad lardum incidendum*, una padella *ad adipem fundendum*, un'altra padella, col fondo forato, *ut ipse adeps coletur* [120]. La sostanziale differenza che si faceva, nella valutazione e nella normativa, fra la carne e il grasso animale non può non lasciare qualche perplessità circa i criteri che presiedevano alle scelte alimentari. Potrebbe essere questa un'altra spia (lo suggerisco con qualche cautela) per confermarci nell'idea che il primordiale tabù del sangue giocasse un ruolo non secondario nella determinazione di quelle scelte.

L'esclusione della carne dal regime alimentare — sia pure con i « recuperi » di cui abbiamo detto — comportava la sua

sostituzione programmatica con altri prodotti, che potessero in qualche modo rilevare il suo ruolo di alimento « forte », di piatto energetico ad alto valore nutrizionale. Questi prodotti sostitutivi — che ebbero perciò larga fortuna nella tradizione alimentare, economica e culturale, monastica — furono il pesce, il formaggio, le uova, i legumi.

L'importanza del pesce nell'economia dei monasteri è nota. L'abbondanza di fauna ittica nei corsi d'acqua o la possibilità ambientale di allevarla è quasi un topos nella letteratura monastica, a designare la congruità di un luogo all'insediamento della comunità [121]. In questi termini la *Cronaca della Novalesa* descrive il *locum aptum* ove sorse l'abbazia di Breme, *fructifer omnibus que mandi possunt* (allusione alla normativa alimentare monastica?) *tam in leguminibus, quam in piscibus* [122]. L'ammissione del pesce come alternativa alla carne non fu tuttavia così ovvia. Soprattutto nei primi secoli dell'esperienza monastica — ma in parte anche dopo — le tendenze più rigorose non esitarono a escludere il pesce, come ogni cibo animale, dalla mensa dei fratelli [123]. Altri lo consentirono con cautela [124] — o, come Benedetto, non ne fecero cenno. La linea vincente fu tuttavia quella dell'ammissione, e nei secoli ai quali principalmente ci riferiamo in queste pagine (l'XI, il XII) il consumo di pesce non costituisce generalmente più un problema, identificandosi, anzi, *tout-court* come cibo monastico, opposto alla carne, cibo « laico » per eccellenza [125]. Tant'è che la sostituzione della carne col pesce rappresenta uno dei principali obiettivi alimentari dei riformatori monastici: così i primi abati cluniacensi, come abbiamo visto [126]. Nel testo di Fruttuaria non vi sono particolari indicazioni in proposito, se non qualche fuggevole accenno alle distribuzioni di pesce ai monaci e alle rendite in pesce dell'abbazia, parte delle quali veniva destinata all'*elemosinarius* per la mensa dei poveri [127]. Notizie più precise — ma indirette — si trovano nelle *Consuetudini* di Ulrico, dove il capitolo *de signis loquendi* insegna le modalità per indicare gestualmente — senza rompere l'obbligo del silenzio — vari generi di pesci di cui si riteneva possibile la presenza in refettorio: seppie, anguille, lamprede, salmoni, storioni, lucci, trote [128]. A Hirsau si aggiungono la murena, la carpa, il barbo, il gambero [129]. Come si vede, prevalentemente pesci di acqua dolce, secondo l'uso più normale nel Medioevo [130].

Anche sul formaggio abbiamo indicazioni fuggevoli e som-

marie nelle nostre *Consuetudines*. Da quelle di Ulrico [131] sappiamo che poteva essere *crudus* — formaggio fresco da consumare in tempi brevi — o *coctus* — formaggio fuso, o più semplicemente maturato, al calore del fuoco o del sole: in ogni caso stagionato, presumibilmente con aggiunta di sale.

Cibo energetico per eccellenza paiono essere le uova, che, in molte forme, come piatto a sé o più spesso come ingrediente di pietanze di vario genere, entrano regolarmente e abbondantemente nella dieta quotidiana dei monaci [132]. È nota l'importanza che le uova avevano fra i canoni — o piuttosto fra i donativi — consegnati annualmente dai contadini ai proprietari della terra [133]; anche (soprattutto?) per questa via, oltre che attraverso i propri allevamenti di pollame domestico, le abbazie ne erano ampiamente rifornite. L'uso cluniacense era di concedere razioni extra di uova a tutti coloro che per qualche motivo avessero bisogno di supplementi energetici [134]: i malati; i più giovani in età (gli adolescenti ne ricevevano una dozzina al giorno); i monaci indeboliti dal salasso (tecnica preventiva o curativa allora universalmente diffusa, ritenuta il modo più efficace per mantenere o riacquistare la salute e per purgare l'organismo delle sue scorie) [135]. Anche le *Consuetudini* di Fruttuaria si soffermano su questo punto, precisando che ai salassati si dovranno subito servire cinque uova; inoltre riceveranno una *suppa* con acqua o vino (a piacere), razioni supplementari di pane e vino e, nei giorni successivi, aggiunte di formaggio al menu-base [136].

A proposito delle uova, non possiamo non ritornare sul testo già menzionato di Bernardo, dove, rimproverando la troppa attenzione dei cluniacensi al « pane terreno » e alle delizie della gastronomia, l'abate di Chiaravalle porta come esempio la varietà, a suo dire eccessiva, di modi in cui esse vengono preparate: « Quis enim dicere sufficit, quot modis... ova versantur et vexantur, quanto studio evertuntur, subvertuntur, liquantur, durantur, diminuuntur; et nunc quidem frixa, nunc assa, nunc farsa, nunc mistim, nunc singillatim apponuntur? » [137].

Elemento fondamentale della dieta monastica erano i legumi, dei quali è noto l'elevato valore nutritivo, legato all'alto contenuto proteico. Che si trattasse di una consapevole alternativa alla carne è difficile sostenerlo; ma è un fatto che la prescrizione di fornire carne ai poveri è seguita, nelle *Consuetudini* di Fruttuaria, dall'indicazione *vel legumina, si carne vesci non licet* [138]. I le-

gumi, coltivati in campo aperto assieme ai cereali, costituivano fin dall'alto Medioevo — al contrario di quanto hanno creduto certi studiosi [139] — un fattore essenziale del regime alimentare di tutti gli strati sociali [140]. Si trattava di fagioli, piselli, ceci, lenticchie... ma soprattutto della fava, di gran lunga il più diffuso e consumato dei legumi, prodotto di assoluta centralità nel regime alimentare di molti, specialmente (ma non solo) fra i ceti popolari. Base di molti *pulmentaria* [141] e di piatti variamente elaborati, la fava veniva anche macinata — come del resto tutti i legumi — e la sua farina utilizzata, da sola o in mistura, per farne pane o polente [142]. Sempre affiancata, nelle menzioni documentarie e nei criteri di valutazione, ai prodotti più pregiati come il frumento o la segale [143], la fava rappresentava un « valore » alimentare fondamentale, oggi — a differenza di altri — totalmente perduto. Basti rilevare, nei testi monastici dei quali ci stiamo occupando, la centralità anche rituale di un avvenimento come la benedizione delle fave nuove, l'unica esplicitamente prevista per prodotti alimentari, oltre a quelle del pane e del vino (o dell'uva), a cui si connettevano evidenti motivi di carattere simbolico [144]. A proposito delle *fabe nove benedicende*, il testo di Fruttuaria prescrive che vengano portate nel refettorio, mondate e bollite. Poi, gettata l'acqua di cottura e *quasi siccate*, sono sistemate sulla mensa principale *in una scutella*; a questo punto, dopo aver letto il primo verso *de lectione*, il sacerdote le benedice, stando su un gradino davanti alla mensa, con il libro in mano e la stola al collo. Data la benedizione, il medesimo sacerdote depone il libro in fondo alla tavola e prende in mano la *scutella*; facendo il giro del refettorio, porge a ogni fratello presente un pugno di fave. Ricevendolo, ciascuno bacia la mano del sacerdote *sicut* (si badi) *ad hostias*. Distribuite le fave, il sacerdote riporta la *scutella* con ciò che vi è rimasto (qualcosa, precisa il testo, deve sempre rimanervi) e la pone vicino alla campana. Tutti coloro che arrivano dopo, prima di sedersi ricevono dall'abate — che è seduto nei pressi della campana — un po' di fave. Infine si procede alla distribuzione generale [145]. Questa attenzione ai gesti e alla ritualità, se trova la sua ragion d'essere in un tipo di cultura impregnata di pesante liturgismo, non può tuttavia non significare un'importanza particolare attribuita al momento della *benedictio fabarum novarum* [146].

Altri testi di ambito cluniacense ci forniscono indicazioni det-

tagliate anche riguardo alle tecniche di preparazione e di cottura delle fave. Le *Consuetudini* di Ulrico prescrivono che gli *hebdomadarii coquine* — i fratelli preposti alla cucina secondo turni settimanali, come previsto dalla *Regola* [147] — vadano per prima cosa, appena suonata la campana dei vespri, a prendere le fave, che, finiti i vespri, devono lavare diligentemente tre volte in acqua, lasciandovele immerse tutta la notte con il recipiente ben chiuso. Il mattino seguente, rientrati in cucina, lavano ancora tre volte le fave, indi mettono il paiolo (*caldarium*) sul fuoco. Mentre l'acqua bolle e schiumeggia, devono stare attenti che le fave non escano fuori nuotando sulla schiuma: a tale scopo devono tenerle immerse con un cucchiaio, rimestandole bene e rimuovendo dal fondo quelle che tendono ad attaccarsi, per evitare che, mangiandole, sappiano di bruciato (*sapiant ignis odorem*). Quando i follicoli cominciano ad aprirsi tolgono immediatamente le fave dal fuoco e le raffreddano in acqua, cambiandola tre volte, e continuando a rimestare col cucchiaio. Indi le mettono in un recipiente (*cuppa*) con il coperchio *optime compaginatum*. Il paiolo di cottura dev'essere nel frattempo lavato [148]; sul fuoco, al suo posto, se ne appende subito un altro, per scaldare l'acqua destinata a lavare le *scutelle*. Compiuta anche questa operazione, si mette a scaldare l'acqua per cuocere le verdure (*olera*). Assieme a queste si cuoce il lardo, dal quale, a un certo punto, si spreme il grasso per condire le fave. Operazione tanto importante che non viene interrotta neppure per partecipare alla *missa major*: due degli *hebdomadarii* debbono sempre restare in cucina per controllare il lavoro. Dunque il grasso viene colato sulle fave, che in tal modo *iterum calefiunt* e finiscono di cuocersi. Il sale — continua il nostro testo — si deve aggiungere solo a cottura ultimata, *ne forte mora longiore evanescat* (consiglio francamente incomprensibile). Ultima notazione: al cuoco non è proibito assaggiare *paululum de aqua fabarum*, per vedere *si bene sint conditae* [149]. Complementari a queste sono le indicazioni contenute nel capitolo sugli utensili « che non debbono mai mancare in cucina ». Al primo posto è il *caldarium* per le fave; vi sono poi la *cuppa* per conservarle quando sono *semicoctae* e il cucchiaio *ad fabas* [150]. Il testo di Ulrico non omette di precisare — in modo per noi assai significativo, rivelatore delle scelte e delle opzioni culturali dell'alimentazione monastica — che esclusivamente la cottura delle fave e quella degli ortaggi sono affidate

personalmente ai monaci. Tutto il resto — anche gli altri legumi, ed anche le fave stesse, quando sono fresche e meritano di essere insaporite con il pepe o altre *deliciae* — non viene cucinato dai fratelli *in coquina regulari,* ma dai servi *in alia coquina* [151].

Gli ortaggi, dunque, e le fave. Sono questi i cibi « puri », non contaminanti, riservati alla manipolazione diretta dei fratelli. Accanto al *caldarium* per le fave vi è quello per gli *olera*; accanto alla *cuppa* per la conservazione delle fave vi è quella in cui vanno lavate le verdure prima di essere gettate *in caldarium*; accanto al cucchiaio per le fave vi è quello per gli ortaggi [152]. Sono prodotti fondamentali nell'economia del tempo, ed è quasi superfluo rammentare la posizione privilegiata — culturalmente e, direi, affettivamente — dell'orto nella vita quotidiana dei monasteri [153]. Ricordiamo solo l'episodio di Valtario, il nobile entrato alla Novalesa, che chiede all'abate di potersi dedicare alla coltivazione dell'orto. Ed eccolo alle prese con le erbe nocive, nei confronti delle quali prende un singolare drastico provvedimento: « fornitosi di due lunghissime funi, le tese sull'orto, una per il lungo, una per il largo; e l'estate vi appendeva tutte le erbe nocive, esponendone le radici al calore del sole in modo che perdessero la fertilità » [154]. Intervento risolutore, quasi una impiccagione di nemici, colpevoli di attentare alla salute di un settore produttivo di cui non si poteva fare a meno.

Va precisato che il termine *olera* si riferisce a realtà assai diverse fra loro. Se prendiamo il capitolo *de signis olerum* delle *Consuetudini* di Hirsau [155], vi troviamo elencate — con la descrizione della gestualità atta a indicarle silenziosamente — piante propriamente alimentari come la cipolla, il finocchio, il cavolo, la rapa, il ravanello, la lattuga, il sedano, accanto a erbe aromatiche come la salvia, la ruta, il cerfoglio, il prezzemolo, l'aglio, l'abrotano, a piante di impiego soprattutto medicinale come l'assenzio o l'issopo, a essenze floreali come il giglio, la rosa ed il papavero. Dato il contesto in cui tali prodotti vengono passati in rassegna, è indubbio che si deve pensare ad un loro impiego alimentare, a tecniche evidentemente molto esperte, attente ad ogni contributo che la natura potesse offrire all'arte di preparare i cibi [156].

Legumi e ortaggi costituiscono la base dei *pulmentaria* che secondo la tradizione benedettina rappresentano il piatto principale del desinare quotidiano [157]. Il termine, etimologicamente

collegato con *puls* = polenta, comprende in realtà anche preparazioni di altro genere, talché potremmo tradurlo, assai genericamente ma nel più esatto dei modi, come « pietanza » *tout-court*. Pietanza a base vegetariana, ma arricchita di uova, formaggio, lardo... di tutto ciò che la *Regola* di volta in volta consentiva [158]. Al di fuori dell'ambito monastico, i *pulmenta* erano normalmente costituiti di legumi e carne, soprattutto salata [159]: accostamento consueto anche nei libri di cucina del basso Medioevo [160]. Ai *pulmentaria*, cotti in umido, si affiancano talora — *pro caritate*, a Fruttuaria: cioè come piatto extra [161] — vivande di altro tipo, come i *fladones*, torte di pasta (probabilmente all'uovo) farcite di vari ingredienti ma soprattutto di formaggio [162]. Questi e gli altri cibi solidi si mangiavano con le mani; i *pulmenta*, serviti nelle *scutelle*, con il cucchiaio, unica posata individuale presente sulla tavola [163]. Il coltello, che ognuno portava sempre con sé, a tavola era utilizzato soprattutto per tagliare il pane. E per scrostarlo se era bruciacchiato sul fondo, come doveva accadere non di rado, se le *Consuetudini* di Ulrico si preoccupano di consigliare per tale operazione l'uso di un tovagliolo sospeso al collo, *ut radendo ipsos panes possint honeste contra pectus reclinare* [164].

Il pane — che Benedetto prescriveva nella misura di una libbra a testa al giorno, indipendentemente dal fatto che fosse o no giorno di digiuno, ossia che si mangiasse una o due volte [165] — rappresenta nel regime alimentare dei monaci una presenza costante, tanto più basilare quanto più legata a simbologie e significati che trascendono il piano propriamente alimentare per investire il campo della liturgia e della mistica [166]. Non si deve tuttavia credere che il pane rappresenti — per così dire — un'ovvietà; né tanto meno che sia il cibo « popolare » per eccellenza del Medioevo, il cibo della « povertà » fatto proprio da coloro che della « povertà » fecero una scelta professionale di vita [167]. In realtà i *veri* poveri si cibavano in tanti casi soprattutto di zuppe, pappe, polente: specialmente a preparazioni di questo tipo si adattavano i cereali inferiori che per lungo tempo — oltre i confini del Medioevo — ebbero un ruolo di primo piano nell'alimentazione dei ceti subalterni [168]. Il pane invece — massime il pane di frumento, ma in fondo il pane *tout-court* — rappresentò a lungo il segno, lo *status-symbol* di una condizione superiore, fosse quella dell'aristocrazia o della borghesia urbana, o degli stessi ceti popolari delle città, contrapposti alla popola-

zione contadina [169]. Oppure si tratta della contrapposizione fra pane nero — di segale o di altri cereali inferiori — e pane bianco di frumento (bianco, s'intende, come poteva esserlo un pane perfettamente integrale, quale si consumava nel Medioevo). Nulla di più significativo, in proposito, di un aneddoto come quello narrato da Umberto di Romans, del contadino abituato a mangiare poco pane nero, che, avendo chiesto di essere ammesso come converso in un monastero cistercense ed essendo interrogato sugli scopi che si proponeva con quella scelta, senza esitare rispose: « Del pane bianco, e spesso! » [170].

Le *Consuetudini* di Fruttuaria sono povere di notizie circa il tipo di pane che vi si consumava. Oltre alle menzioni generiche relative ai *panes* assegnati quotidianamente in dotazione ai monaci o a quelli destinati ad ospiti, pellegrini, poveri [171], troviamo solo un paio di menzioni di un genere particolare di pane, cotto sotto la cenere e non fermentato: *subcinericios panes non fermentatos*, confezionati con fior di farina (*simila*) [172]. Basandoci su quanto conosciamo dell'economia monastica, dell'attenzione che i grandi proprietari ponevano — soprattutto in questi secoli centrali del Medioevo — a essere riforniti di frumento dai poderi dei coltivatori dipendenti e dalle terre gestite in economia [173], credo si possa pensare che il pane dei nostri monaci fosse fatto soprattutto — se non esclusivamente — col cereale più nobile. Le *Consuetudini* di Ulrico, nel capitolo riservato ai *signa loquendi*, enumerano un pane per così dire « ordinario », che si indica con un circolo disegnato in aria con le dita, *pro eo quod* [...] *solet esse rotundus*; un pane *qui coquitur in aqua*, condito, *melior* [...] *quam quotidianus*; e un pane di segale, *qui turta vulgariter appellatur*, solitamente diviso in quattro spicchi da un segno di croce [174]. Si parla anche di miglio, ma non a proposito del pane, bensì di una pappa che si mescola *in olla* con il cucchiaio [175]. Altri tipi di pane sono previsti nelle *Consuetudini* di Hirsau: *bis coctus, tortula, azimus* [176]. Gli usi di Fruttuaria non dovevano essere molto diversi.

Infine ci sarà stato qualche frutto, che l'uso medievale, non diversamente da quello odierno, riservava a conclusione del pasto [177]. I nostri testi ne elencano diverse qualità, dalle mele (il cui *signum* vale come riferimento alla frutta in generale, se precisato da particolari segni aggiuntivi: era dunque la frutta per eccellenza) alle pere, alle ciliege, alle cotogne, alle pesche, alle

nespole, alle noci, alle prugne, ai frutti del sottobosco [178]. Un testo come quello di Hirsau, espressione di una cultura alimentare centro-europea, definisce *peregrina* frutti come le castagne, che a Fruttuaria saranno certo state più consuete [179]. Interessante una notazione delle stesse *Consuetudini* di Hirsau, relativa all'uso di cuocere (o seccare: *assare*) le mele.

Per quanto concerne le bevande, l'unica espressamente menzionata dalle *Consuetudini* di Fruttuaria è il vino. Era questa la bevanda di gran lunga più consumata dai monaci (non solo da loro, d'altronde [180]) da quando Benedetto aveva ammesso che se ne potesse bere, « sebbene si legga che il vino non è cosa da monaci »; ma poiché — soggiungeva — « di questi tempi non è possibile persuaderli di ciò », accontentiamoci di consigliarne un uso non smodato, ma parco [181]. Strana vicenda, quella del vino. Il suo accostamento alla carne, come bevanda afrodisiaca ed eccitatrice di passioni, è quasi un topos nella letteratura morale dei primi secoli del cristianesimo e del Medioevo; il rifiuto del vino è molto spesso contestuale a quello della carne, nelle scelte ascetiche e nelle pratiche di mortificazione [182]; analogamente, vino e carne si ritrovano associati nelle proibizioni alimentari imposte come penitenza (dalle gerarchie ecclesiastiche) o come punizione (dal potere civile) [183]. La letteratura medica anche in questo caso sosteneva e confortava le riflessioni nate dall'esperienza [184]. Eppure la storia del vino (diciamo meglio: della sua immagine) fu assai diversa da quella della carne. Se la condanna di questa fu ideologicamente inappellabile — salvo poi recuperarla per altre vie — il vino si arricchì di significati simbolici e si legò a impieghi liturgici che lo nobilitarono, favorendone la promozione a cibo lecito, anzi raccomandabile, da escludere solo in casi estremi di mortificazione, voluta o imposta [185]. Inoltre, al vino si annettevano importanti virtù igieniche e medicinali [186]: non a torto, in un'epoca in cui le qualità antisettiche di una bevanda moderatamente alcolica senza dubbio giovavano all'organismo difendendolo dalle minacce di infezione che potevano venire da cibi talora mal conservati e forse soprattutto dall'acqua, spesso torbida o inquinata, date le tecniche rudimentali di estrazione a poca profondità nel sottosuolo [187]. Non per nulla la pulizia dei pozzi è operazione di grande importanza nella vita dei monasteri, come si vede anche a Fruttuaria, dove un capitolo delle *Consuetudini* spiega nel dettaglio lo svolgimento della cosa: due volte l'anno,

i fratelli estraggono diligentemente l'acqua dal fondo e un *famulus* si cala nel pozzo a ripulirlo delle impurità [188]. Non meno problematica era la situazione a Cluny, dove — a detta delle *Consuetudini* di Ulrico — l'acquedotto non portava che *limosam aquam* [189].

Di tale realtà, di tale generale difficoltà a reperire acqua potabile dobbiamo tenere conto, se vogliamo giustamente inquadrare gli usi alimentari del tempo. L'acqua non si beveva mai pura [190]. Si aromatizzava con frutta, erbe, miele, aceto; talora la si bolliva per disinfettarla. Preferibilmente la si beveva assieme al vino, il quale a sua volta veniva sempre allungato con acqua. *Miscere* significa « versare », ma anche « mescolare ». In tal modo, la bevanda era senza dubbio più igienica. È significativo l'episodio di quegli Olivetani che, decisi a perseguire un modello di vita di assoluto rigore, cessarono l'uso del vino, tagliarono le viti e distrussero le botti. Ma dopo qualche tempo, il consumo di sola acqua li fece tutti ammalare, sicché dovettero rassegnarsi a tornare al vino [191]. Da questo punto di vista, gli stessi episodi miracolosi di trasformazione dell'acqua in vino — i testi agiografici, come noto, ne sono pieni [192] — non si risolvono in una imitazione di modelli evangelici, ma assumono una dimensione storica più precisa, un significato più puntuale. In tale prospettiva si può forse leggere anche l'episodio — francamente paradossale, se misurato col solo metro evangelico — di una opposta trasformazione del vino in acqua, operata dall'eremita Giovanni sul monte Pirchiriano (dove sorgerà S. Michele della Chiusa) per dissetare Ugo d'Alvernia e il suo seguito, venuti a trovarlo [193]. A prescindere dal caso specifico, la preziosità dell'acqua — di un'acqua buona da bere — non doveva in tanti casi essere inferiore a quella del vino. Del resto, come si accennava, i due liquidi si bevevano generalmente insieme: ai pasti, nella misura prescritta, esattamente contenuta nel recipiente detto *iusticia* [194]; alle distribuzioni supplementari o *caritates* [195]; al *mixtum*, razione di pane e di vino (vera traduzione alimentare della « coppia » eucaristica) che si consumava in vari momenti della giornata, con tempi e ritualità diverse a seconda dei periodi liturgici [196].

Un uso assai comune nel Medioevo, che anche i monaci fecero proprio, fu quello di « condire » il vino con erbe, spezie, aromi di vario genere [197]. Le *Consuetudini* di Ulrico accennano

a. bevande *pigmentate* — speziate, appunto — o « temperate » con miele e assenzio [198]. L'uso di *vina delibuta melle, pigmentorum respersa pulveribus* fu rimproverato ai cluniacensi da Bernardo di Chiaravalle [199]; Pietro il Venerabile con i suoi *Statuti* lo proibì, consentendo solo di bere vino con miele il Giovedì Santo [200]. Ciò non avrà impedito di continuare a usare le spezie per la cura dei malati: nell'armadio dell'infermeria, prescriveva Ulrico, non debbono mai mancare il pepe, il cinnamomo, lo zenzero ed altre *radices quae sunt salubres*, necessarie per confezionare bevande medicamentose [201]. Si sarà trattato, possiamo starne certi, soprattutto di vino, la bevanda ricostituente per eccellenza, ritenuta (come è stato fino a tempi recenti) il primo rimedio alla debolezza dell'organismo malato [202].

I meriti della fame.

Quanto bevevano i nostri monaci? E quanto mangiavano? Passare da una descrizione qualitativa del loro regime alimentare a una valutazione di tipo quantitativo è impresa ardua, metodologicamente discutibile per la quantità di incognite che presenta. Alcuni tentativi si sono però fatti, e i risultati che ne sono emersi — a prescindere dall'attendibilità specifica dei singoli dati e dei relativi calcoli — paiono convergere in una constatazione complessiva difficilmente controvertibile: i livelli di consumo erano molto alti, sia per il cibo che per le bevande [203]. Alti, s'intende, rispetto ai parametri odierni: perché oggi, con i nostri ritmi di vita e le nostre consuetudini mentali, ben pochi individui sopporterebbero consumi di uno-due litri di vino al giorno, o addirittura di tre o quattro, come quelli calcolati per certe comunità monastiche del Medioevo [204]; consumi, d'altronde, non dissimili da quelli riscontrati all'esterno di quei gruppi, ad esempio fra i ceti urbani popolari e borghesi [205], o nel mondo dell'aristocrazia. Razioni quotidiane di sei-settemila calorie, prudentemente calcolate per alcuni gruppi monastici di epoca carolingia [206] e tutt'altro che eccezionali rispetto alla realtà del tempo, non possono non farci riflettere sulla relatività dei parametri mentali e materiali di misurazione del cibo. Certo era gente che consumava: se i contadini si affaticavano in un lavoro soprattutto manuale e i nobili passavano gran parte del loro tempo a cavalcare o a com-

battere, i monaci non dovevano spendere poche energie nell'espletamento di una liturgia complessa e pesante — ricordiamo lo scambio di battute fra Ugo di Cluny e Pier Damiani... Ma non si trattava solo di questo: mangiare è un fatto di abitudine prima che di necessità; un condizionamento sociale, culturale, psicologico prima che fisiologico. Nel Medioevo, un diffuso senso di insicurezza e paura — di restare senza, di non avere abbastanza — permeava gli atteggiamenti verso il cibo [207], favorendo reazioni psicologiche violente e incontrollabili. Chi poteva, mangiava molto, in modo quasi rapace: lo stile di alimentazione di gran parte dell'aristocrazia era improntato a questo modello; per essa, mangiare molto era un vero *status-symbol* [208]. Chi non poteva, sfogava il proprio desiderio represso di cibo nelle poche occasioni che gli erano consentite. Il caso dei monaci era singolare: potevano, ma si imponevano di non potere. Procurarsi il cibo, in condizioni normali, non costituiva per loro un problema: il possesso della terra e il controllo degli uomini assicuravano rendite costanti e cospicue. Non per nulla una delle principali virtù di Guglielmo, il fondatore di Fruttuaria, consistette nell'essere — come scrisse il suo biografo — « mite nell'esazione dei redditi ». Raccomandava infatti ai suoi monaci di essere elastici nelle riscossioni, badando che il pagamento dei censi non impoverisse troppo i dipendenti [209]. L'avranno tutti ascoltato? Sta di fatto che i *servi* e le *ancillae* del monastero — puntualmente ricordati nei privilegi imperiali [210] — garantivano un gettito di entrate sicuramente superiori al fabbisogno interno. Tant'è che una parte veniva regolarmente destinata ad essere ridistribuita a poveri e pellegrini. La privazione alimentare, perciò, quando la *Regola* la imponeva, si innestava su una situazione di effettiva abbondanza, che, nei giorni non riservati al digiuno, si traduceva in una propensione a mangiare molto, anzi troppo, come era abitudine del tempo — secondo le possibilità di ciascuno. Una tale alternanza di situazioni fortemente contrastanti (la privazione, l'abbondanza) contribuiva certo ad accrescere — lo ha giustamente osservato Leo Moulin — « l'ossessione del cibo, l'importanza del mangiare e, come contropartita, la sofferenza (e i meriti) rappresentati dalle mortificazioni alimentari » [211].

I meriti della fame: tanto più alti, quanto più la fame rappresentava una scelta, una rinuncia a possibilità *reali* di consumo. Voglio ricordare in proposito un episodio della *Vita* di Pacomio,

uno dei padri del monachesimo, che mi sembra di estremo interesse. Tornato un giorno dal deserto al suo monastero, apprese che il cuoco, ormai da due mesi, non preparava più il tradizionale piatto di legumi che spettava ai fratelli il sabato e la domenica. Chiesto il motivo di ciò, gli fu risposto che era inutile, dato che i monaci non lo consumavano più, ma preferivano mortificare il corpo astenendosi dai cibi cotti. Inaspettatamente, l'abate si adirò, rimproverando con asprezza la « satanica » (è espressione del testo) decisione di non cuocere più i legumi. Che merito può infatti venire ai fratelli — commentò Pacomio — se si astengono da qualcosa che non c'è? « Chi si astiene solo per forza e per necessità, senza un oggetto da desiderare, si astiene invano e non avrà per questo alcuna ricompensa ». Se il cibo manca sulla tavola, « la temperanza non avrà alcun valore »; bisogna invece « cuocere ogni giorno numerosi piatti, e metterli davanti ai fratelli, affinché privandosi di ciò che è loro dato possano accrescere la loro perfezione » [212].

A che cosa, dunque, saranno servite le sofferenze di coloro che non scelsero, ma subirono la fame? Che furono poveri non per professione, ma per necessità? Che assottigliarono le loro razioni di cibo non per offrirlo ad altri, ma per un cattivo raccolto o per una razzia di soldati? Il monachesimo medievale, mentre da un lato accumulava — con le sue forme di organizzazione economica — i mezzi materiali per sopravvivere con agio, dall'altro espropriava — con l'imposizione dei propri modelli ideologici — i valori della sofferenza e della privazione. Non solo il cibo, ma anche la fame diventava oggetto di privilegio.

Note.

[1] Le *Consuetudines Fructuarienses* (d'ora in poi: C.F.) sono edite da B. Albers in *Consuetudines Monasticae*, IV, Montecassino 1911, pp. 1-191. Sui caratteri del testo, i modelli a cui si rifà, il periodo di stesura, vedi G. Penco, *Le « Consuetudines Fructuarienses »*, in *Monasteri in Alta Italia dopo le invasioni saracene e magiare (sec. X-XII)*, Torino 1966, pp. 139-55. Cfr. anche Id., *Il movimento di Fruttuaria e la riforma gregoriana*, in *Il monachesimo e la riforma ecclesiastica (1049-1122)*, Milano 1971, pp. 385-95.

[2] L. Moulin, *La vie quotidienne des religieux au Moyen Age. X^e-XV^e siècle*, Paris 1978, p. 70.

[3] F. Rabelais, *Gargantua e Pantagruel*, trad. it. a cura di M. Bonfantini, Torino 1953, p. 21.

[4] « Melius est praedicationis sanctae convivio et verbi Dei pabulo victuram in perpetuo mentem reficere, quam ventrem mortiferae carnis terreno pane et deliciosis saturare epulis »: Alcuino, *Liber de virtutibus et vitiis*, in *Patrologia Latina* (d'ora in poi: P.L.), 101, c. 625. È una citazione fra le tante.

[5] Rodolfo il Glabro, *Vita Sancti Guillelmi abbatis Divionensis*, in P.L., 142, c. 715.

[6] Cfr. sopra, p. 47.

[7] Cfr. O. Redon, *Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siècle*, in *Manger et boire au Moyen Age*, Nice 1984, II, p. 121.

[8] M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979.

[9] Cfr. sopra, pp. 19-20.

[10] Cfr. sopra, p. 47.

[11] Gilo, *Vita sancti Hugonis abbatis*, ed. E. H. J. Cowdrey, in « Studi Gregoriani », XI (1978), p. 93: « Ad ultimum vetustatem totam deserens, carnibus spretis, victum etiam monasticum minime repudiavit ».

[12] Cfr. Penco, *Le Consuetudines* cit., pp. 143, 150.

[13] Cfr. per questi episodi Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 288.

[14] J. Leclercq, *Pour une histoire de la vie à Cluny*, in « Revue d'histoire ecclésiastique », LVII (1962), 2, p. 397. Cfr. A. Bruel, *Recueil des chartes de l'abbaye de Cluny*, Paris 1888, pp. 801-803.

[15] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 266-67, 288, 466-67.

[16] A. Rousselle, *Sesso e società alle origini dell'età cristiana*, Roma-Bari 1985, in particolare pp. 141-76, per quanto segue.

[17] Ivi, pp. 170-76.

[18] Ivi, p. 172.

[19] *Ibidem*. Cfr. Ead., *Abstinence et continence dans les monastères de la Gaule méridionale à la fin de l'Antiquité et au début du Moyen Age. Etude d'un régime alimentaire et de sa fonction*, in *Hommage à André Dupont. Etudes médiévales languedociennes*, Montpellier 1974, pp. 248-50.

[20] « Ieiunium non perfecta virtus, sed ceterarum virtutum fundamentum est », scrive Girolamo (*Epistulae*, CXXX, 11, ed. I. Hilberg, pars III, Vindobonae-Lipsiae 1918, p. 191). Così anche Cassiano, per il quale il digiuno è la base dell'esercizio ascetico, collocandosi all'inizio della concatenazione causale che collega fra loro tutti i vizi, a cominciare dalla gola; ha attentamente analizzato il percorso di tale riflessione M. Foucault, *La lotta della castità*, in *I comportamenti sessuali. Dall'antica Roma a oggi*, trad. it., Torino 1983, pp. 21-36 (vedi in particolare a pp. 22-23). In forme più o meno modificate, è questo un punto fermo della trattatistica monastica medievale.

[21] *Regula Sancti Benedicti*, XLII (edd. A. De Vogüé - J. Neufville, *La Règle de Saint Benoît*, I-II, Paris 1972).

[22] Guglielmo, *Vita Benedicti (II) abbatis Clunensis*, c. 11, ed. L. Bethmann, in *M.G.H., Scriptores*, XII, Hannover 1856, p. 204. Cfr. G. Tabacco, *Dalla Novalesa a S. Michele della Chiusa*, in *Monasteri in Alta Italia* cit., p. 505.

[23] *Genesi*, I, 29.

[24] *Genesi*, IX, 3. Cfr. J. Soler, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, in « Annales E.S.C. », XXVIII (1973), pp. 944-45.

[25] Moulin, *La vie quotidienne des religieux* cit., p. 78.

[26] G. Costa, *La leggenda dei secoli d'oro nella letteratura italiana*, Bari 1972, pp. VII-XXV (Introduzione), in particolare p. XI per l'ideale vegetariano connesso al mito dell'età aurea. Così, ad esempio, in Platone. Cfr. anche R. Vattuone, *Aspetti dell'alimentazione nel mondo greco*, in *L'alimen-*

tazione nell'antichità, Parma 1985, p. 188. In generale sul tema cfr. J. Haussleiter, *Der Vegetarismus in der Antike*, Berlin 1935.

[27] *Isaia*, XI, 6-7.

[28] Cfr. Soler, *Sémiotique de la nourriture* cit., p. 954.

[29] Su cui vedi la polemica di Agostino, ampiamente sviluppata nel trattato *De moribus Ecclesiae Catholicae*, in *Oeuvres de Saint-Augustin*, 1ª série: *Opuscules*, I: *La morale chrétienne*, a cura di B. Roland-Gosselin, Paris 1949², in particolare pp. 230-44, 294-348.

[30] Cfr. L. Paolini, *Gli eretici e il lavoro: fra ideologia ed esistenzialità*, in *Lavorare nel Medio Evo*, Perugia 1983, p. 149; C. R. Liotti, *Costumi alimentari fra gli eretici (XI-XIII sec.)*, tesi di laurea, relatore L. Paolini, Università di Bologna, a.a. 1985-86, pp. 216 sgg.

[31] E. Jeanselme, *Le régime alimentaire des anachorètes et des moines byzantines*, in *Comptes rendus du 2me Congrès International d'Histoire de la Medecine (Paris 1921)*, Evreux 1922, pp. 106-33. Sul problema dell'astinenza alimentare nel pensiero e nella pratica dell'Oriente cristiano dei primi secoli cfr. H. Musurillo, *The problem of ascetical fasting in the Greek patristic writers*, in « Traditio », XII (1956), pp. 1-64.

[32] Estremamente rigorose sono, ad esempio, le regole di Colombano, il cui silenzio sul consumo di carne va certo interpretato come un'esclusione perentoria: cfr. sopra, p. 47 e n. 93.

[33] Ivi, e n. 94.

[34] Sull'opera riformatrice di Benedetto di Aniane, al quale, soprattutto, si deve lo sforzo di omologazione degli stili di vita monastici, uniformati al modello benedettino (esso stesso peraltro modificato), cfr. Ph. Schmitz, *L'influence de Saint Benoît d'Aniane dans l'histoire de l'ordre de Saint Benoît*, in *Il monachesimo nell'alto Medioevo e la formazione della civiltà occidentale*, Spoleto 1957, pp. 401-15; R. Grégoire, *Benedetto di Aniane nella riforma monastica carolingia*, in « Studi Medievali », 3ª s., XXVI (1985), 2, pp. 573-610.

[35] *Regula Benedicti*, XXXVIIII: « Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio, praeter omnino debiles aegrotos » (ed. cit., II, p. 578). Cfr. ivi, VI, pp. 1137-40, il commento di A. De Vogüé al passo in questione.

[36] Cfr. anche la *Regula ad monachos* di Aureliano, cap. LI: « Carnes in cibo nusquam sumantur. Pulli vero vel cuncta altilia in congregatione non ministrentur, infirmis tantum provideantur » (P.L., 68, c. 393). I due generi di carne sono di norma distinti, anche quando risultano assimilati nella proibizione di mangiarne: vedi ad es. nella *Regula ad monachos* di Cesario, cap. XXIV: « Pullos et carnes nunquam sani accipiant » (P.L., 67, c. 1103; ma cfr. l'ed. a cura di G. Morin, *Sancti Caesarii opera omnia*, Maredsous 1942, pp. 149-55).

[37] Cfr. P.L., 66, cc. 633-42 (*Commentarius* di Martène alla *Regula Benedicti*); e il commento di De Vogüé all'edizione della *Regola* più sopra citata, in « Sources Chrétiennes », 186, pp. 1105-108.

[38] Rabano Mauro, *De institutione clericorum*, II, 27, in P.L., 107, c. 339.

[39] Cfr. Redon, *Les usages de la viande* cit., p. 122.

[40] Castor Durante da Gualdo, *Il tesoro della sanità. Nel qual si insegna il modo di conservar la sanità e prolungar la vita e si tratta della natura dei cibi e dei rimedi dei nocumenti loro*, a cura di E. Camillo, Milano 1982, p. 136 (la prima edizione è del 1565, nella versione originale latina; del 1586 è la versione italiana, curata dall'autore).

[41] Soler, *Sémiotique* cit., p. 945. Cfr. anche R. Di Segni, *Il sangue nelle*

leggi dietetiche, in *Sangue e antropologia biblica*, a cura di F. Vattioni, Roma 1981, II, pp. 587-99.

[42] M. G. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, in « Quaderni medievali », 13 (1982), pp. 45-80, *passim*.

[43] *De institutione clericorum* cit., *loc. cit.*

[44] Si vedano gli altissimi consumi di volatili attestati nei banchetti rituali che in epoca carolingia scandivano la vita di molti monasteri: M. Rouche, *Les repas de fête à l'époque carolingienne*, in *Manger et boire* cit., I, p. 271.

[45] Teodomaro abate di Cassino, *Epistula ad Karolum regem*, ed. D. K. Hallinger - D. M. Wegener, in *Corpus Consuetudinum Monasticarum*, I, Siegburg 1963, pp. 165-66.

[46] Schmitz, *L'influence de Saint Benoît d'Aniane* cit., p. 413.

[47] Sul carattere aristocratico del monachesimo cluniacense e il prevalere in esso della componente liturgica cfr. V. Fumagalli, *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino 1976, p. 169 (ivi i rimandi alla principale letteratura sull'argomento, fra cui ricorderemo solo P. Lamma, *Momenti di storiografia cluniacense*, Roma 1961). Vedi inoltre G. Cantarella, *Cluny tra passato e futuro nelle «Vite» di Sant'Ugo*, in *Cluny e il suo abate Ugo. Splendore e crisi di un grande ordine monastico*, Milano 1982, pp. 9-43, soprattutto a p. 13. Per quanto riguarda le pratiche di mortificazione corporale, sostanzialmente estranee alla tradizione di cultura e ai modelli di vita cui i monaci di Cluny si rifacevano, è palese la loro marginalità nel contesto di « virtù » proprie di quel monachesimo, fra le quali sono assai più caratterizzanti — secondo il tipico modello sociologico dell'aristocrazia — la liberalità, la generosità, la *charitas*. Cfr. ivi, p. 23.

[48] Anonimo, *Vita Hughonis*, 15, in P.L., 159, c. 926. Esamina questo episodio anche N. Hunt, *Cluny under Saint Hugh, 1049-1109*, London 1967, p. 80.

[49] Era, infatti, prassi corrente dell'abate Ugo « ita monasticam temperare disciplinam ut etiam deliciis assueti eam sine querela sustinerent » (Ildeberto, *Vita Hugonis*, in P.L., 159, c. 885).

[50] Udalrico, *Antiquiores Consuetudines Cluniacensis monasterii* (d'ora in poi: C.U.), I, 29, in P.L., 149, c. 575. Altrove si raccomanda di praticare il digiuno quaresimale « cum discretione et moderate » (I, 52, c. 697). In ogni caso è evidente la moderazione con cui vengono proposti gli esercizi di astinenza dal cibo.

[51] Ai *debiles aegrotos* era infatti consentito consumare carne di quadrupedi per rimettersi in forze (cfr. il cap. XXXVIIII della *Regula Benedicti*, citato sopra, n. 35).

[52] Soprattutto da parte dei Cistercensi. Cfr. Idung, *Dialogus duorum monachorum*, ed. R. B. C. Huygens, in « Studi Medievali », 3ª s., XIII (1972), 1, pp. 375-470, in particolare pp. 387, 437-38, 446-47, 458-59. Cfr. sull'argomento G. Cantarella, *Un problema del XII secolo: l'ecclesiologia di Pietro il Venerabile*, in « Studi Medievali », 3ª s., XIX (1978), 1, p. 182.

[53] Pietro di Celle, *Epistolae*, XXV (*ad Petrum Venerabilem*), in P.L., 202, c. 430.

[54] Bernardo di Chiaravalle, *Apologia ad Guillelmum*, in P.L., 182, c. 911.

[55] *The letters of Peter the Venerable*, I, 161, ed. G. Constable, Cambridge (Mass.) 1967, pp. 388-89.

[56] *Statuta Petri Venerabilis abbatis Cluniacensis*, c. 12, ed. G. Constable, in *Corpus Consuetudinum Monasticarum*, VI, Siegburg 1975, p. 51.

[57] *Vita Guillelmi* cit, c. 712.

[58] Penco, *Le Consuetudines* cit., *passim*. Per la derivazione dai testi cluniacensi anche delle *Consuetudini* di S. Benigno di Digione, parallele a quelle di Fruttuaria e frutto, anch'esse, dell'ispirazione di Guglielmo, cfr. G. De Valous, *L'ordo monasterii Sancti Benigni*, in *A Cluny*, Digione 1950, pp. 238-39.

[59] Tabacco, *Dalla Novalesa a S. Michele* cit., p. 504.

[60] Ivi, p. 495.

[61] Penco, *Le Consuetudines* cit., p. 152.

[62] *M.G.H., Diplomata regum et imperatorum Germaniae*, III, Berlin 1957, n. 305, a. 1014 (diploma di Enrico II in favore dell'abbazia di Fruttuaria), p. 381.

[63] Ivi, l'ingresso in monastero di Goffredo e Nitardo. Anche il figlio di Roberto, terzo fratello di Guglielmo, « divina inspiratione effectus est monachus »: *M.G.H., Diplomata* cit., V, Berlin 1957, n. 338, a. 1055 (diploma di Enrico III per Fruttuaria), p. 461.

[64] Penco, *Le Consuetudines* cit., p. 141; Id., *Il movimento di Fruttuaria* cit., pp. 388-89.

[65] Il fenomeno è chiaramente attestato nel diploma imperiale del 1014 in favore di Fruttuaria, rilasciato da Enrico II (cfr. sopra, n. 62); vedi in particolare alle pp. 381-82.

[66] Fumagalli, *Terra e società* cit., pp. 103 sgg.

[67] *Regula Benedicti* cit., XLVIII.

[68] Fumagalli, *Terra e società* cit., pp. 154 sgg. Il cambiamento dello stile di vita monastico trova anche un suo esito linguistico nella modificazione dei significati attribuiti al termine *labor*, che a un certo punto non implica più l'idea del lavoro manuale, anzi la esclude. Cfr. D. Knowles, *Cistercians and Cluniacs. The controversy between St. Bernard and Peter the Venerable*, Oxford 1955, p. 6; Cantarella, *Un problema del XII secolo* cit., p. 197. Nelle nuove *Consuetudines* il lavoro manuale è presentato come una pura eventualità: « Si opera manuum debent facere... » (C.F., I, 52, p. 80).

[69] *Regula Benedicti* cit., XXXVIIII: « Quod si labor forte factus fuerit maior, in arbitrio et potestate abbatis erit, si expediat, aliquid augere »; XL: « Quod si aut loci necessitas vel labor aut ardor aestatis amplius [vini] poposcerit, in arbitrio prioris consistat ». Cfr. sull'argomento A. De Vogüé, *Travail et alimentation dans les règles de Saint Benoît et du Maître*, in « Revue Bénédictine », LXXIV (1964), pp. 242-51; e, dello stesso, il citato commento alla *Regula Benedicti* in « Sources Chrétiennes », 186, pp. 1191-201. Pietro il Venerabile giungerà a rovesciare completamente la prospettiva di Benedetto, che aveva inteso il cibo in funzione del lavoro, teorizzando che ai monaci, digiunatori per professione, non dovesse perciò spettare il peso del lavoro manuale: « Quomodo fieri potest ut gens languida holeribus et leguminibus fere nullas vires corpori dantibus [...] asperrimum ipsis quoque rusticis et bubulcis agriculturae laborem ferat? » (*The letters* cit., 28, pp. 84-85). Non più, dunque, « chi non lavora non mangia », ma « chi non mangia non lavora » (che, poi, il « non mangiare » avesse in tanti casi un carattere più rituale che sostanziale, è altro problema). Per la polemica fra Cluniacensi e Cistercensi in ordine all'opportunità di svolgere lavori manuali (in particolare lavori agricoli) cfr. Cantarella, *Un problema del XII secolo* cit., pp. 194-95 e *passim*.

[70] Cfr. sopra, n. 48.

[71] *Regula Benedicti* cit., XXXVIIII.

[72] La tradizionale osservanza del digiuno nella *feria quarta* e nella *sexta* è menzionata in C.F. solo indirettamente: II, 12, p. 161; XII, 14, p. 179.

L'uso è attestato già nella cosiddetta *Dottrina dei dodici apostoli: Didaché*, c. 8, 1, ed. a cura di U. Mattioli, Roma 1984, p. 115.

[73] Ad es. « in Vigilia apostolorum et aliorum sanctorum », quando il pasto si conforma all'uso dei « Quatuor Tempora » (C.F., II, 12, p. 161).

[74] A Fruttuaria lo spuntino supplementare si faceva ai Vespri, nel periodo quaresimale, e a Compieta (C.F., II, 12, p. 162).

[75] Il calendario alimentare dei monaci pone infatti una distinzione di base tra i periodi in cui *bis comedunt* e quelli in cui *semel comedunt* (C.F., II, 6, pp. 141-42; e *passim*). Per le restrizioni qualitative vedi oltre.

[76] C.F., I, 33 sgg., pp. 32 sgg. (Quaresima); I, 77, p. 102 (*Regularis*); I, 14, p. 19 (*Quatuor Tempora ante Nativitatem Domini*).

[77] *Regula Benedicti* cit., XXXVIIII: « Sufficere credimus ad refectionem cotidianam tam sextae quam nonae, omnibus mensis, cocta duo pulmentaria. [...] Ergo duo pulmentaria cocta fratribus omnibus sufficiant et, si fuerit unde poma aut nascentia leguminum, addatur et tertium ».

[78] C.F., *passim*: ad es., I, 3, pp. 11-12, dove si parla di « tria pulmentaria cocta » (Benedetto ne prevedeva solo due, più, eventualmente, un piatto crudo: cfr. la nota precedente) da servire ai monaci durante l'inverno.

[79] Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 68. Cfr. C.U., XXXV, c. 728: « Generale appellamus, quod singulis in singulis datur scutellis. Pitancia quod in una scutella duobus ». La *pitancia* si distribuisce il lunedì, il mercoledì, il venerdì; il *generale* gli altri giorni (ivi, c. 761).

[80] C.F., I, 32, p. 31.

[81] *Ibidem*.

[82] Ivi, I, 17, p. 24.

[83] Ivi, I, 60, p. 94.

[84] Ivi, II, 14, p. 178. Per la normativa di Benedetto vedi sopra, n. 35. M. Dembinska, *Diet: a comparison of food consumption between some eastern and western monasteries in the 4th-12th centuries*, in « Byzantion », LV (1985), p. 444, sostiene che la *Regola* di Benedetto, escludendo dalla mensa monastica i quadrupedi, si riferirebbe ai volatili quando ammette la carne per i deboli e gli ammalati. A me pare più corretta l'interpretazione che ho fornito nel testo.

[85] Cfr. sopra, n. 54.

[86] C.F., II, 14, pp. 178-82, per quanto segue.

[87] Datate attorno al 1129, le *Constitutiones Hirsaugienses seu Gengebacenses* (d'ora in poi: C.H.) sono edite in P.L., 150, cc. 925-1146. Ne fu autore l'abate Guglielmo.

[88] Ivi, LVII, c. 1125.

[89] *Ibidem*.

[90] C.F., XII, 14, p. 180.

[91] C.H., LV, c. 1123: « Illi vero, qui [...] carnis comestione recreantur, nisi de maximis quinque festivitatibus aliqua superveniat, communione simul et confessione privantur ».

[92] C.F., II, 11, p. 146.

[93] Ivi, 14, pp. 181-82. Vedi anche C.H., LXI, c. 1131. I due testi sono assai più minuziosi di C.U., XVIII, c. 761, che semplicemente prescrive di chiedere perdono « de multis negligentiis ».

[94] C.F., II, 11, p. 144.

[95] Ivi, 2, pp. 128-29. Sull'importanza rituale dei pasti offerti ai *pauperes*, solitamente in occasione di qualche anniversario, cfr. sopra, pp. 29-30; e B. Andreolli, *Uomini nel Medioevo*, Bologna 1983, pp. 95-110. Più in generale sui banchetti festivi e sulla loro funzione propiziatoria si veda Rouche, *Les repas de fête* cit.

[96] Così come nelle proprietà degli altri centri monastici del tempo. Sull'importanza, ad es., dell'attività pastorale nell'economia del monastero della Novalesa cfr. *Chronicon Novaliciense* (in *Monumenta Novaliciensia Vetustiora*, a cura di C. Cipolla, II, Roma 1901), II, 2; II, 11; II, 12; II, 20; IV, 2; V, 24; V, 45; V, 47. « È tutto un mondo di contadini e di pastori », commenta Tabacco (*Dalla Novalesa a S. Michele* cit., p. 487).

[97] Citato sopra, n. 62.

[98] *Ibidem*.

[99] *Vita Benedicti* cit., c. 6, p. 201. Cfr. Tabacco, *Dalla Novalesa a S. Michele* cit., pp. 310-11.

[100] A proposito dell'equivalenza festa=carne, così sentita nella tradizione monastica medievale, si potrebbero citare un'infinità di testi. Mi si consenta di richiamarne uno che, pur esulando — e come! — dallo specifico ambito culturale e sociale in cui stiamo muovendo le nostre considerazioni, mi pare di una rara efficacia espressiva. Narra Tommaso da Celano che il santo Francesco, una volta che il Natale capitava di venerdì, fu richiesto dai confratelli di sciogliere un loro dubbio, se fosse lecito quel giorno mangiar carne. E Francesco: « Vorrei che in un giorno come questo anche le pareti mangiassero carne; ma poiché non è possibile, almeno ne fossero unte di fuori » (*Le due Leggende di San Francesco d'Assisi*, a cura di F. Casolini, Quaracchi 1923, II, 151, pp. 338-39).

[101] Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 76.

[102] C.H., IX, c. 943.

[103] Cfr. sopra, pp. 37 sgg.; *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981.

[104] Sopra, p. 39.

[105] *Chronicon Novaliciense* cit., V, 24 (si osservi la tecnica « mista » di allevamento suino attestata dal passo: i maiali sono ingrassati nelle stalle, o nei recinti, con un pastone di farina e ortaggi; e portati a pascolare nei boschi). Sui *magni comites* in questione cfr. G. Sergi, *Una grande circoscrizione del regno italico: la marca arduinica di Torino*, in « Studi Medievali ». 3ª s., XII (1971), p. 655, n. 71.

[106] Tabacco, *Dalla Novalesa a S. Michele* cit., p. 512: « L'umile nome del monte Porcariano [così nei documenti più antichi], ricco di risonanza immediata delle condizioni di vita della zona [...] si nobilitava, nel gusto classicheggiante del monaco [autore della *Chronica monasterii Sancti Michaelis Clusini*] », diventando il Pirchiriano, « id est ignis Domini vel ignea civitas ».

[107] C.F., II, 11, p. 144 (cfr. sopra, p. 78 e n. 94).

[108] *Ibidem*.

[109] Jeanselme, *Le régime alimentaire* cit., p. 115.

[110] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 390 sgg.

[111] Così, ad es., la *Regula Magistri* (redatta probabilmente nell'Italia centrale; espressione, comunque, di una cultura mediterranea) prevede l'astinenza dall'olio come privazione punitiva (*La Règle du Maître*, XV, 44, ed. A. De Vogüé, Paris 1964, p. 70).

[112] Il progressivo delinearsi di tale carattere « sostitutivo » dei grassi vegetali nei confronti dei grassi animali, legato a una normativa ecclesiastica in via di definizione e di precisazione, presuppone, e al tempo stesso sollecita una certa unificazione degli usi culinari, che, superando la tradizionale opposizione dei due tipi di grassi come caratteristici di regioni e culture diverse, li rende ad un certo punto compresenti nella cultura e nella pratica dell'Occidente cristiano; tale unificazione, peraltro, non sopravvisse alla Riforma, che in qualche modo ristabilì l'antica opposizione fra cultura alimen-

tare «continentale» (basata sui grassi animali, non più proibiti dalla Chiesa protestante) e cultura alimentare « mediterranea » (basata sui grassi vegetali): cfr. J. L. Flandrin, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles*, in *Manger et boire au Moyen Age* cit., II, p. 77. Dello stesso vedi *Le goût et la nécessité: réflexions sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles)*, in « Annales E.S.C. », XXXVIII (1983), 2, pp. 369-401.

113 Cfr. sopra, p. 72 e n. 48.

114 *Cluniacensium Antiquiorum Redactiones Principales*, c. 66, in *Corpus Consuetudinum Monasticarum*, VII/2, Siegburg 1983, p. 141.

115 *Statuta* cit., 15, p. 54. Cfr. ivi, in nota, le considerazioni di G. Constable (riguardanti anche Fruttuaria).

116 C.H., IX, c. 943.

117 Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 302-303.

118 Ivi, p. 394. Cfr. J. J. Hémardinquer, *Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris 1970, p. 267.

119 C.U., XXXV, c. 727.

120 Ivi, XXXVI, c. 729.

121 Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 285.

122 *Chronicon Novaliciense* cit., V, 17, p. 259. Cfr. ivi, III, 7, p. 173, una classificazione dei corsi d'acqua in base alla loro maggiore o minore pescosità.

123 Cfr. sopra, p. 48.

124 Ivi, e la corrispondente n. 101. Sulla progressiva — e non incontrastata — accettazione del pesce come alternativa alla carne vedi H. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, Spoleto 1985, I, pp. 291-322.

125 Cfr. l'episodio riportato sopra, p. 48.

126 Cfr. sopra, testo corrispondente alle nn. 13 e 14.

127 C.F., II, 11, pp. 144 (la dotazione dell'*elemosinarius*) e 147 (la distribuzione ai monaci).

128 C.U., IV, c. 703. Sul « linguaggio silenzioso » dei monaci (vera miniera di notizie sulla realtà materiale del tempo e sul modo in cui veniva percepita), cfr. A. D'Haenens, *Quotidianità e contesto. Per un modello di interpretazione della realtà monastica medievale nei secoli XI e XII*, trad. it., in *Monachesimo e ordini religiosi del Medioevo subalpino*, Torino 1985, pp. 38-40.

129 C.H., VIII, cc. 941-42.

130 Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 292-95.

131 C.U., XXXV, c. 728.

132 Cfr. Moulin, *La vie quotidienne* cit., pp. 76-77.

133 Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 250-51.

134 Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 76.

135 Vedi sull'argomento L. Gougaud, *La phlébotomie monastique*, in *Anciennes coutumes claustrales*, Ligugé 1930, pp. 49-68.

136 C.F., I, 4, pp. 12-13 (vedi anche II, 12, pp. 160, 162). Per gli usi cluniacensi in proposito vedi *Cluniacensium Antiquiorum Redactiones Principales* cit., 8 (*De minutorum et puerorum pulmentis*) e 11 (*De sanguinis minutione*), a pp. 12, 14-15; C.U., XXI, cc. 709-10 (*De minutione sanguinis*).

137 *Apologia ad Guillelmum* cit., IX, c. 910.

138 C.F., II, 2, p. 128. Si consideri però anche quanto affermava Pietro il Venerabile sulla impossibilità, per della « gens languida » come i monaci, nutriti di ortaggi e legumi « fere nullas vires corpori dantibus », di sostenere la fatica di lavori manuali (cfr. sopra, n. 69).

[139] Mi riferisco in particolare a L. White Jr, *Tecnica e società nel Medioevo*, trad. it., Milano 1967, pp. 117-19; cfr. Id., *The vitality of the tenth century*, in « Medievalia et Humanistica », IX (1955), pp. 26-29.

[140] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 150-65.

[141] Vedi, ad es., ivi, p. 158, il *pulmentario faba et panico mixto, bene spisso et condito*, menzionato in un documento lucchese del secolo VIII.

[142] Ivi, pp. 157-58.

[143] Ivi, p. 156.

[144] C.F., II, 12, pp. 170-71 (per la benedizione dell'uva, cfr. anche p. 157). Vedi anche la *benedictio favae* contenuta in un sacramentario del secolo IX (Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 165).

[145] C.F., II, 12, p. 170.

[146] Altra notizia (*ibidem*) sulle fave: al fratello « qui spargerit de aqua unde fabe sunt cocte, postquam sal missum fuerit in caldariam », si impone di chiedere pubblicamente scusa nel refettorio (o nel capitolo, se per qualche motivo egli non sarà a mensa con gli altri).

[147] *Regula Benedicti* cit., XXXV. Cfr. C.F., II, 3, p. 136; II, 5, p. 140; II, 7, p. 142; ecc.

[148] In proposito, le *Consuetudini* di Fruttuaria — che anche qui, sia pure implicitamente, si richiamano alle usanze cluniacensi — tengono a precisare che il *caldarium* destinato alla cottura dei legumi *illo die, quo legumen non coquitur, non lavatur* (C.F., II, 11, p. 145).

[149] C.U., XXXV, cc. 726-27.

[150] Ivi, XXXVI, c. 729.

[151] Ivi, c. 730.

[152] Ivi, c. 729.

[153] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 338-51.

[154] *Chronicon Novaliciense* cit., p. 137.

[155] C.H., XII, cc. 944-45.

[156] Osserva Moulin, *La vie quotidienne* cit., pp. 70-71: « Costretti a una dietetica severa, minacciati dalla monotonia, desiderosi di marcare, soprattutto tramite l'alimentazione, la successione delle feste che si succedono lungo il corso dell'anno, i monaci erano naturalmente inclini sia a curare con attenzione la preparazione dei cibi con quel poco di sostanze che erano loro permesse, [...] sia, in certi casi, [...] a concedersi qualche ghiottoneria ». In effetti, la tradizione culturale monastica pare assai attenta alla cucina e alle scelte gastronomiche; ma è decisamente eccessivo affermare che « quasi tutti i progressi realizzati, dagli inizi del Medioevo, nei diversi settori dell'economia e della tecnologia alimentare [...] sono dovuti agli sforzi metodici e perseveranti degli stabilimenti religiosi (J. Claudian, citato ivi, p. 74). In realtà anche altri ambienti sociali (l'aristocrazia laica e i ceti urbani in primo luogo; ma, credo, anche i contadini) contribuirono al delinearsi, durante il Medioevo, di una cultura gastronomica nuova, diversa da quella antica (cfr. sul tema B. Laurioux, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, in « Médiévales. Langue, textes, histoire », 5, 1983, pp. 15-31). Il preteso monopolio culturale monastico, in questo come in altri campi, è un luogo comune da sfatare, anche se — come tutti i luoghi comuni — nasce da un fondo di verità.

[157] Cfr. sopra, n. 77.

[158] Cfr. Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 69.

[159] Cfr. per un esempio concreto D. Alexandre Bidon - C. Beck Bossard, *La préparation des repas et leur consommation en Forez au XIV^e siècle d'après les sources archéologiques*, in *Manger et boire* cit., II, p. 68.

[160] Redon, *Les usages de la viande* cit., p. 124: nei libri di cucina tre-

centeschi, in Toscana, 31 ricette su 64 di legumi prevedono l'aggiunta di carne (le altre aggiungono uova, formaggio, pesce: i sostituti della carne nei giorni di magro). Anche qui si tratta soprattutto di carne salata.

[161] C.F., II, 11, p. 147. L'espressione *caritas* indica però soprattutto una razione supplementare di vino (così ivi, p. 148, e II, 12, p. 167). Cfr. Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 119.

[162] Cfr. C.U., IV, c. 704: il *signum* per indicare i *fladones* si fa dopo avere premesso il *generale panis et casei*, che ne sono gli ingredienti fondamentali. In C.H., IX, c. 943, la medesima preparazione è designata col termine *placenta*. Di *fladones* si parla in C.F., II, 11, p. 144.

[163] C.F., II, 11, p. 145: « scutellam cum pulmento ». Per i *coclearia* cfr. II, 12, p. 157.

[164] C.U., XXI, c. 763. Cfr. Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 110.

[165] *Regula Benedicti* cit., XXXVIIII: « Panis libra una propensa sufficiat in die, sive una sit refectio sive prandii et cenae ». Cfr. il commento di A. De Vogüé in « Sources Chrétiennes », 186, pp. 1128-31.

[166] Cfr. sopra, pp. 26-27.

[167] G. Duby, *Le origini dell'economia europea. Guerrieri e contadini nel Medioevo*, trad. it., Roma-Bari 1975, pp. 23-24, sostiene che le scelte alimentari della *Regola* benedettina sono da porre in relazione con gli usi dell'alimentazione povera propri delle aree di tradizione romana (in pratica, la regione mediterranea). Infatti, egli scrive, « questa società mediterranea si aspettava dalla terra innanzitutto e soprattutto cereali panificabili e vino, poi fave e piselli, le ' erbe ' e le ' radici ' coltivate nell'orto, e infine l'olio »: appunto il modello alimentare proposto dalla normativa di Benedetto. Se per un verso ciò appare innegabile, dato il tipo di alimentazione prevalente nella fascia mediterranea dell'Europa (anche più sopra lo si è messo in evidenza: p. 13; e cfr. oltre, p. 126), bisogna però, a mio avviso, insistere sul forte carattere di intellettualismo che connota le scelte monastiche — sul piano dell'alimentazione come sotto ogni altro aspetto — fin dalle primitive esperienze eremitiche (cfr. sopra, p. 7). La scelta vegetariana e il rifiuto della carne mi sembrano perciò frutto di una posizione elitaria più che della volontà di adeguarsi — come scrive Duby — ai « costumi prevalenti nella società rurale » del tempo. Tanto più che la diffusione del modello alimentare benedettino spazia ben al di là dell'ambito strettamente mediterraneo in cui viene inizialmente concepito, innestandosi in sistemi produttivi che non avevano affatto nel pane, e in genere nei cereali, la base dell'alimentazione (ciò che vale, nell'alto Medioevo, già per l'Italia del Nord). Ora, se tutto ciò da un lato costituì un potente fattore di modificazione di quegli stessi sistemi produttivi (vedi ancora sopra, p. 14), dall'altro accentuò il carattere elitario delle scelte alimentari monastiche. Anche e soprattutto per il consumo di pane non penserei dunque a un rapporto diretto con l'alimentazione contadina. Il modello interpretativo proposto da Duby (del quale si veda anche *Le monachisme et l'économie rurale*, in *Il monachesimo e la riforma ecclesiastica (1049-1122)*, Milano 1971, p. 339) rimane, comunque, uno stimolante e importante punto di partenza per ogni discussione — anche critica, come la nostra — sul merito del problema. Il fatto è che altri studiosi lo hanno, poi, riproposto e « volgarizzato » in termini grossolani: cito per tutti J. Décarreux, *Moines et monastères à l'époque de Charlemagne*, Paris 1980, il quale afferma che Benedetto « praticamente volle nutrire la sua comunità così come si nutrivano i contadini », addirittura aggiungendo che questi contadini « verosimilmente fornirono il grosso del suo effettivo » (p. 298); cfr. p. 301, dove scrive che i monaci consumavano « enormi quantità di pane », ed erano per questo « dei perfetti contadini » (!).

Più prudentemente A. D'Ambrosio, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XVIII secolo*, in « Benedictina », 33 (1986), 2, p. 431, scrive che le disposizioni di Benedetto furono « ispirate evidentemente *anche* [il corsivo è mio] ai costumi alimentari prevalenti nella società rurale di quel tempo ».

[168] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 144, 148-49; Id., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, pp. 163-64.

[169] Ivi, pp. 203-205.

[170] *Sermo XXX ad conversos Cistercenses*, in *Maxima bibliotheca veterum patrum*, XXV, Lyon 1677, p. 470. Cfr. J. Leclercq, *Comment vivaient les frères convers*, in *I laici nella « societas christiana » dei secoli XI e XII*, Milano 1968, pp. 163-64.

[171] C.F., II, 2, p. 128; II, 11, pp. 144-45; II, 12, pp. 157, 171.

[172] C.F., I, 17, p. 24; II, 12, p. 171.

[173] Sullo sviluppo della coltura del frumento nel pieno Medioevo, a scapito dei cereali inferiori più largamente coltivati nei secoli precedenti, vedi Montanari, *Campagne medievali* cit., pp. 163-64, 203-205.

[174] C.U., IV, c. 703.

[175] Ivi, c. 704.

[176] C.H., VI, c. 941.

[177] Il biografo di Carlo Magno, ad esempio, scrive che l'imperatore era solito consumare *aliquid pomorum* dopo i pasti meridiani (Eginardo, *Vita Karoli Magni*, c. 24, ed. G. H. Pertz, in *M.G.H., Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover 1863, p. 24). Non mancano tuttavia attestazioni di usi diversi.

[178] C.H., X, cc. 943-44.

[179] C.H., XI, c. 944. Per l'importanza delle castagne nella cultura alimentare italiana, soprattutto a iniziare dai secoli centrali del Medioevo, cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 296-301; G. Cherubini, *La «civiltà» del castagno alla fine del Medioevo*, in « Archeologia Medievale », VIII (1981), pp. 247-80 (ora in Id., *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari 1985, pp. 147-71).

[180] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 373-84 (e la bibliografia ivi citata) sull'alto consumo di vino nel Medioevo.

[181] *Regula Benedicti* cit., XL.

[182] Rousselle, *Sesso e società* cit., p. 163.

[183] Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare* cit., p. 51; cfr. sopra, pp. 51-52.

[184] Rousselle, *Sesso e società* cit., pp. 171-72.

[185] Sull'importanza simbolica e liturgica del vino cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 373-74. Ma la bibliografia da citare in proposito sarebbe vasta.

[186] Ivi, pp. 374-75.

[187] Ivi, p. 387.

[188] C.F., II, 12, p. 163.

[189] C.U., XXXV, c. 728.

[190] Moulin, *La vie quotidienne* cit., pp. 118, 120-21, per quanto segue.

[191] Ivi, p. 127.

[192] Un esempio piemontese (fra i mille che si potrebbero fare): *Chronicon Novaliciense* cit., I, 7, dove la miracolosa trasformazione è operata dalle reliquie di san Pietro.

[193] *Chronica monasterii sancti Michaelis Clusini*, XV-XVI, ed. G. Schwartz - E. Abegg, in *M.G.H., Scriptores*, XXX, 2, Leipzig 1929, p. 967:

« [Ugo] audivit ab illo [Giovanni] aquam in proximo non haberi, vinum autem in ampullula parva, quantum ad unius missae celebrationem vix posset sufficere, contineri »; il santo invoca la potenza di san Michele Arcangelo e avviene il miracolo: « Mox [...] praedictam cernit ampullulam, quasi ab imo scaturiente vena fontis, inundare et summum archangelum virtutem visibilem exhibere. Quantum oportuit, potati sunt, qui venerant ». L'episodio (che torna nella *Vita sancti Iohannis cumfesoris*, ed. G. Sergi, in « Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo », 81, 1969, p. 168, dove è però riferito non a Ugo d'Alvernia, ma a dei generici pellegrini) è in realtà di ambigua lettura, poiché si potrebbe pensare anche ad una semplice « moltiplicazione » del poco vino contenuto nell'ampolla, per dissetare gli ospiti dell'eremita. Ma il loro ardente desiderio di acqua e il paragone dell'ampolla con una fonte sotterranea fanno pensare piuttosto a una trasformazione del vino in acqua. Così interpreta anche G. Sergi, *La produzione storiografica di S. Michele della Chiusa*, II, in « Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo », 82 (1970), p. 208.

[194] C.F., p. 76: « Bibant vinum cum iusticiis suis ». Sul significato del termine *iustitia* le interpretazioni sono discordi: per alcuni studiosi è il recipiente che conteneva la razione quotidiana di due monaci; per altri, di un monaco. Prudentemente, G. Constable scrive che « il significato esatto del termine è incerto », rimanendo chiaro solo « il suo senso originario di giusta porzione » (cfr. *Statuta Petri Venerabilis* cit., nota al c. 27, pp. 63-64).

[195] Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 119. Cfr. sopra, n. 161.

[196] C. F., *passim* (ad es., I, 3, pp. 11-12). Cfr. Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 69.

[197] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 381.

[198] C.U., IV, c. 704.

[199] *Apologia ad Guillelmum* cit., c. 911.

[200] *Statuta* cit., 11, dove si proibisce (con l'eccezione di cui si è detto) « omni mellis ac specierum cum vino confectione, quod vulgari nomine pigmentum vocatur ».

[201] C.U., XXV, c. 768.

[202] Cfr. sopra, p. 88 e n. 186.

[203] Si vedano le cifre avanzate in proposito da M. Rouche, *La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires*, in « Revue Historique », CCL (1973), 2, pp. 295-320; e cfr. Id., *Les repas de fête* cit. Sull'attendibilità dei calcoli di Rouche e della metodologia da lui seguita aveva espresso qualche dubbio in *L'alimentazione* cit., pp. 382-83, 431; l'argomento è stato ripreso, assai più pesantemente, da J. C. Hocquet, *Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens*, in « Annales E.S.C. », XL (1985), 3, pp. 661-86 (ivi, pp. 687-88, la risposta di M. Rouche; pp. 689-90, la replica di Hocquet), che ha sostenuto una fondamentale scorrettezza di quelle cifre e dei calcoli — a suo avviso sovrastimati — che le hanno prodotte. Non voglio qui entrare nel merito tecnico della polemica, anche perché non credo molto alla possibilità di raggiungere delle certezze quantitative in questo settore di ricerca (almeno per il periodo in questione). Rimane il fatto che quei livelli di consumo, comunque li si voglia calcolare, sono assai alti rispetto ai parametri odierni. Le indicazioni di Rouche — nonostante i dubbi, che condivido, sulla loro attendibilità puntuale — rimangono perciò, a mio avviso, valide dal punto di vista dell'interpretazione generale. Sul problema è ora intelligentemente ritornato J. P. Devroey, *Units of measurement in the early medieval economy: the example of Carolingian food rations*, in « French History », I (1987), 1, pp. 68-92.

[204] Cfr. Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 118.

[205] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 383-84. Cfr. sull'argomento soprattutto A. I. Pini, *La viticoltura italiana nel Medio Evo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in « Studi Medievali », 3ª s., XV (1974), 1, pp. 78-79 (estratto).

[206] Rouche, *La faim à l'époque carolingienne* cit.

[207] *Ibidem*. Cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., p. 197.

[208] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 457-61.

[209] *Vita Guillelmi* cit., c. 718.

[210] Cfr. il documento dell'a. 1014 (citato alla n. 62), in particolare a p. 380.

[211] Moulin, *La vie quotidienne* cit., p. 104.

[212] *Vie du bienheureux Pacôme*, 24-25, in *Patrologia Orientalis*, IV, pp. 442-45. Analogamente il biografo di Romualdo, Pier Damiani, raccontando del severo comportamento alimentare del santo, precisa che « si quando vero eum ex aliquo esculentiori cibo gule vitium titillaret, mox accurate illum preparari precipiens, ori et naribus apponebat, et solum captans hodorem dicebat: ' O gula, gula, quam dulcis, quam suavis modo tibi saperet iste cibus, sed ve tibi! ex eo numquam gustabis '; et sic intactum ad cellarium remittebat » (Pier Damiani, *Vita beati Romualdi*, LII, a cura di G. Tabacco, Roma 1957, p. 95).

Capitolo sesto

Il pranzo dei canonici

L'8 aprile 1198, nel palazzo vescovile di Ferrara, il vescovo di quella città *Ugicio* e il prevosto della Chiesa ferrarese Mainardino discussero e arbitrarono, per mandato di papa Celestino III, una lite fra il vescovo di Imola, Alberto, e i canonici della cattedrale di S. Cassiano, rappresentati dal loro prevosto Alberto Oscelitti. Il giudicato ebbe luogo alla presenza dei procuratori delle due parti, rispettivamente il prete Abbate, per il vescovo, e i *magistri* Aspetato e Guido di Mezzocolle, per i canonici; la regolarità formale del processo e dei relativi atti fu garantita da Enrico, notaio della Chiesa ferrarese riconosciuto dall'imperatore [1].

La controversia verteva *super plurimis articulis*: molte questioni, di importanza più o meno rilevante ma tutte assai delicate, per un verso o per un altro. I canonici chiedevano, per cominciare, la corresponsione annua di quattro pranzi, rispettivamente a Natale, il Giovedì Santo, a Pasqua e per la festa di S. Cassiano: pranzi che, affermavano, il vescovo doveva apprestare a tutti i canonici e alla loro *familia*, ai *servientes* e ai *castaldi*, vale a dire a tutti i dipendenti, ai servi, agli amministratori; in più esigevano il pagamento di 30 lire in moneta lucchese, come risarcimento di dieci pranzi non avuti. La seconda richiesta riguardava una somma di denaro riscossa dai vescovi Enrico e Alberto mediante la vendita di beni del *laborerium* di S. Cassiano (noi diremmo l'Opera del Duomo): denaro che si voleva speso *in utilitatem* dello stesso *laborerium*, oppure affidato a un amministratore scelto di comune accordo; comunque non al vescovo personalmente,

dato che il *laborerium* era spettanza comune del vescovo e dei canonici, e andava gestito assieme. I canonici chiedevano poi una libbra d'oro, come penale dovuta dal vescovo per non avere rispettato gli impegni assunti dal predecessore Enrico riguardo al controllo delle chiese di Massa, che era stato affidato ai canonici (più oltre, essi chiesero di *habere et possidere* tali chiese *in pace et quiete*, come in passato, senza nuove ingerenze e rivendicazioni da parte del vescovo e con la conferma della precedente concessione: ciò che fu loro riconosciuto). Ancora chiedevano 9 libbre d'olio all'anno per la preparazione del crisma, che ottennero; e 18 libbre di olio che il vescovo aveva loro sottratto (ne aveva cioè negata la corresponsione) nei sei anni precedenti. Esigevano poi il riconoscimento del possesso di metà della chiesa di S. Donato e dei redditi che il vescovo ne aveva ricavato negli otto anni addietro, cioè 8 lire in moneta lucchese. Chiedevano di incamerare tutta la decima che si riscuoteva nei territori di Poggiolo e Torano (che fu loro assegnata solo in parte) e reclamavano la restituzione di 20 corbe di vino e 50 sestari di frumento che il vescovo aveva — a loro dire ingiustamente — sottratto da quella decima. Una ulteriore richiesta dei canonici riguardava il reddito di un podere nei pressi di Conselice; in alternativa ad esso, chiedevano la corresponsione annua di 30 pesci e 3 soldi, oltre a 10 lire (= 200 soldi) come stima dei frutti non percepiti da quei terreni nei nove anni precedenti.

Ancora chiedevano 32 denari annui, come reddito del podere lavorato da Raimondino e Garattone. La richiesta successiva riguardava la *capella* del vescovo (vale a dire la suppellettile necessaria per la celebrazione delle sacre funzioni), che, dicevano, bisognava sempre riporre e serbare in sacrestia; e i sacrestani dovevano sceglierli i canonici, dal momento che erano loro a nutrirli. Volevano, poi, riconosciuta alla canonica la metà dei *casamenta* (terreni edificabili) che il Comune di Imola aveva concesso al vescovo Enrico per la ricostruzione della cattedrale — già ubicata nel *castrum* di S. Cassiano — presso le mura cittadine; tale, asserivano, era stata la promessa dello stesso Enrico. Altre richieste riguardavano le *ordinaciones* e le *examinaciones* dei chierici; le *collecte* (tasse) imposte ai chierici stessi; i contratti e le alienazioni dei beni episcopali; le cause matrimoniali; i giuramenti di fedeltà prestati dai chierici e dai laici. Tutto ciò i canonici rivendicavano come prerogativa loro, non del vescovo; o

quanto meno che tali diritti venissero esercitati in loro presenza o con il loro assenso. Infine si intimava al vescovo di non tenere più presso di sé — *in capella sua* — la campana, simbolo della comunità e del potere ecclesiale.

La questione della campana non era secondaria: si trattava, verosimilmente, di quella della cattedrale, rasa al suolo dalle truppe imperiali e dagli Imolesi nel 1175. L'episodio aveva rappresentato il momento culminante dello scontro che per oltre un secolo la comunità imolese (la *civitas antiqua Corneliensis*, di origine romana) aveva ingaggiato con il vescovo, per strapparlo alla sua autonomia di potere, costruita a poco a poco entro il vicino *castrum* di S. Cassiano, delineatosi nel corso del XII secolo come centro antagonista a Imola, polo alternativo di organizzazione del territorio e di inquadramento degli uomini [2]. Grazie anche all'appoggio imperiale, la *civitas antiqua* ebbe infine il sopravvento, concretizzatosi nella distruzione (non la prima, ma la decisiva) del *castrum*, del palazzo vescovile, della cattedrale, della canonica. Alla fine del XII secolo, il lungo processo di abbandono dell'area del castello e di trasferimento a Imola della Chiesa sancassianese era cominciato da poco; la ricostruzione era appena avviata, ma le strutture antiche erano ormai inservibili. Anche ciò spiega lo stato di disagio e di incertezza che traspare dalle carte dell'epoca; la stessa controversia fra vescovo e canonici che stiamo qui esaminando, pur affondando le radici in una tensione istituzionale di lunga data e tutt'altro che anomala (conosciamo molti episodi analoghi di contrasto fra cattedra vescovile e comunità canonicale, legati all'ambiguità di un rapporto che è di dipendenza ma al tempo stesso di autonomia, sul piano patrimoniale come su quello ecclesiastico) [3], si colora di sfumature che sono prettamente locali e che ben si comprendono solo alla luce della situazione specifica in cui si collocano. Il contendere sul possesso della campana, ad esempio, è evidentemente legato all'importanza particolare che quell'*oggetto* aveva assunto, in un momento in cui le strutture edilizie che lo contenevano (la chiesa, il campanile) non potevano più fungere da polo di riferimento, materiale e simbolico.

Le pretese dei canonici, avanzate dal prevosto a nome di tutti, allegando a testimonianza — lo vedremo meglio più oltre — l'antichità dell'*usum* e della *consuetudo*, furono violentemente contestate dal vescovo, che a sua volta contrattaccò, avanzando

recriminazioni e rivendicando tutta una serie di diritti che a suo vedere gli erano stati usurpati dai canonici. Anzitutto chiese — e ottenne — la restituzione di un *casamentum* che era stato del prete *Ugicio*, e il rimborso per la sottrazione di un altro *casamentum*; chiese che gli consegnassero un paio di mole (non ci è detta l'occasione che ne avrebbe provocata la sottrazione) e 16 misure di frumento; che gli restituissero i redditi — in gran parte usurpati dai canonici — derivanti da rapporti di dipendenza e da contratti di concessione fondiaria (*pacta*, infeudazioni, livelli, enfiteusi) istituiti e stipulati per terre dell'episcopio. Il vescovo reclamò inoltre per sé (e gli fu data ragione, come per il punto precedente) i *privilegia* derivanti dal trasferimento della sede episcopale entro le mura cittadine. Chiese che i canonici gli restituissero una veste (*tunicella*) e tutti i libri che avevano fatto parte della biblioteca dei suoi predecessori, ma che attualmente erano tenuti dai canonici. Affermò che i canonici dovevano corrispondergli un braccio di candela al giorno (la sentenza gliela accorderà solo dopo il trasferimento definitivo a Imola). A proposito del *laborerium* di S. Cassiano, sostenne che aveva diritto di disporne come credeva, senza darne conto ai canonici (su questo punto la sentenza gli darà torto). Disse che il tesoro della Chiesa e i *sacra vasa* non si potevano pignorare o alienare senza il suo consenso, e gli fu data ragione. Così pure quando affermò che i canonici non avevano la facoltà (che si erano arrogata) di scomunicare e interdire, né di discutere cause matrimoniali, di usura o di altri misfatti che chiamassero in causa il diritto canonico: solo lui poteva delegarli a far ciò, dandone licenza caso per caso. Ugualmente, non ai canonici, ma solo al vescovo spettava eleggere, ordinare e *inthronizare* i prevosti e gli altri prelati, i canonici e gli *hostiarii*; quanto meno, per farlo ci voleva il suo consenso. Ancora, il vescovo sostenne — con successo — che il denaro raccolto *pro redemcione cellularum* doveva essere destinato ai poveri tramite sua personale disposizione. Chiese che gli venisse lasciata, delle oblazioni raccolte durante le messe da lui stesso celebrate, una parte uguale a quella che si riconosceva agli altri vescovi. Lo stesso per la decima riscossa nel *plebatus* (il territorio pievano) della Chiesa episcopale: voleva trattenerne per sé la stessa parte *quam habent alii episcopi* (in questo ripetuto appellarsi del vescovo alla « normalità » delle altre situazioni par di scorgere una singolarità del caso imolese, che,

forse, aveva lasciato spazio particolarmente ampio al manifestarsi del prestigio e del potere del polo canonicale all'interno dell'episcopio).

I canonici, aggiunse il vescovo, devono prestargli onore ed obbedienza, e servirlo dentro e fuori la chiesa « così come fanno gli altri canonici con i loro vescovi ». Ciò che essi avevano (o in futuro avrebbero) alienato senza diritto, il vescovo e i suoi successori avevano facoltà di revocarlo. Un'altra rivendicazione riguardava i diritti di sepoltura degli uomini del castello di Dozza nella chiesa di S. Cassiano. Il vescovo esigeva poi che i canonici non gli celassero il corpo del beato Cassiano, tenendolo gelosamente presso di sé come ora facevano, ma lo collocassero dove egli stesso avrebbe indicato: la lotta per la supremazia giunge qui a coinvolgere le reliquie del santo, simbolo e strumento del potere ecclesiale. Ancora, il vescovo chiedeva che i canonici continuassero ad *equitare* con lui (a fargli cioè il servizio di scorta) con loro cavalli e a qualsiasi ora venisse richiesto, così come avevano fatto con i suoi predecessori. Qui soprattutto, ma anche altrove, emerge la realtà di un rapporto particolarmente difficile fra i canonici e *questo* vescovo, anche se la tensione si spiega, come dicevamo, anzitutto per motivi di carattere istituzionale, rafforzati dalla particolarità del momento; ma il rapporto vescovo/canonici si farà certo più semplice quando al vescovo Alberto, nel 1201, succederà quello stesso Alberto Oscelitti, già prevosto del capitolo cattedrale, che qualche anno prima aveva rappresentato i canonici nella lite contro il vescovo.

Oltre al servizio « corrente » di *equitatura*, il vescovo richiamò anche l'obbligo, per i canonici, di seguirlo ogni anno a Ravenna per la festa di S. Vitale e per la festa di S. Apollinare; in tali occasioni un prete un diacono e un suddiacono erano tenuti ad andare con lui a proprie spese e con cavalli propri (la sentenza gli concederà di « requisire » solo i primi due; altre persone, se le vorrà, dovrà mantenerle lui). Infine chiese la *prebenda* che un tempo il vescovo aveva *in canonica*; 30 lire come risarcimento per la sottrazione della medesima; 30 soldi come rimborso della somma spesa per sostituire la *squilla* (campana) rotta dai canonici.

Anche il solo elenco degli *articuli* controversi è sufficiente a render conto della complessità dei rapporti fra le due parti in causa; rapporti che coinvolgono realtà e problemi di natura di-

versa, quali gli interessi patrimoniali, l'esercizio del potere territoriale, le pratiche liturgiche, il controllo della comunità ecclesiale. In tale contesto potrebbe sembrare marginale, o comunque di scarso rilievo, la richiesta delle quattro *procuracicnes* (pranzi) avanzata dai canonici al vescovo. Si tratta invece di un problema importante, sul quale punteremo ora la nostra attenzione. Che l'argomento non sia di poco conto è evidente già dalla « posizione » di questa rivendicazione, che è *la prima* delle molte fatte dai canonici; il che non è certo casuale. Per di più, è questo l'argomento su cui la maggior parte dei testimoni si sofferma con la maggiore dovizia di particolari.

Già l'anno prima, infatti, canonici e vescovo avevano presentato al tribunale della Chiesa di Ferrara, indicato dal sommo pontefice come sede dell'arbitrato, i testimoni che avevano creduto utili alle rispettive cause. Le deposizioni, accuratamente registrate da quello stesso notaio Enrico che nel 1198 avrebbe curato la stesura del giudicato, sono per noi di estremo interesse, poiché aggiungono particolari sempre nuovi alle vicende contestate, contribuendo a disegnarcele davanti agli occhi in modo concreto e vivo [4].

Fra i testi di parte canonicale, ben ventiquattro (la quasi totalità) hanno qualcosa da dire sul problema dei pranzi — definiti ora *procuraciones*, come si è visto, ora *prandia*, ora *comestiones*. A deporre sono anzitutto alcuni canonici: Cristiano *presbiter*, Ildebrando *archipresbiter* della pieve di *Aquavia* (Cantalupo), Clario *presbiter*, Gerardo *diaconus*, Arduino *diaconus*. Un altro Ildebrando si definisce *conversus* di S. Cassiano. Ugolino è *clericus*. Nicola è *notarius*, probabilmente della cancelleria canonicale. Un altro Ildebrando è chiamato *potestas*. Di molti altri sappiamo che abitavano nel *castrum* di S. Cassiano prima della sua distruzione, e poterono perciò essere testimoni oculari (e in qualche caso partecipi) degli eventi narrati. Così Gerardo detto *de Diaconis*; così un altro Gerardo del quale è detto che fa parte *de bonis hominibus de populo*: un libero, dunque, non legato ai canonici da vincoli di servitù o di dipendenza. Il contrario è invece accertato per altri: per *Albertinus Diane*, che viene definito *de Masnatha* (la « masnada », cioè l'insieme dei dipendenti, « esterni » e domestici, in qualche modo raccolti attorno ad un signore o a un ente, cui giuravano fedeltà) e che i testi di parte vescovile, per svalorizzarne la testimonianza, indicano come *ma-*

nens (tenuto ad obblighi di servitù fondiaria); per *Gratiadei* detto *Maruttus* e per *Marcolus*, riconosciuti anch'essi come *manentes* dai testi di parte avversa. Di altri sappiamo solo il nome: Pietro *Zanzullus*, Martignone, Ferramosca, Raimondino, Gardillo, *Zanzus*, Ubaldino di Orlando; di Paucofila sappiamo che il padre era gastaldo dei canonici — li aiutava cioè nella gestione del patrimonio, o come amministratore, o come responsabile delle riscossioni in qualche luogo. Due ultimi testi indicati dagli avversari come vincolati ad obblighi di *manentia* sono *Guttifredus*, originario (o abitante?) del castello di Fiagnano, il cui suocero era gastaldo dei canonici, e Isnardo di Montecatone.

La deposizione più dettagliata è quella del prete Cristiano. Egli inizia col raccontare che si trovava a S. Apollinare (cioè alla pieve di *Aquavia*) quando il vescovo Rodolfo disse a Gisone, suo magazziniere (*camererio*), di prendere la *mezena* migliore che aveva (la metà di un maiale, tagliato per il lungo e messo a conservare salato)[5] e di farla portare ai canonici per il pranzo di Natale, « che doveva loro offrire »; egli stesso la vide caricare su un asino. Da questo episodio erano passati, gli pare, trentasei anni: era dunque avvenuto nel Natale del 1161, poco dopo che l'imperatore Federico Barbarossa aveva espulso Rodolfo dalla sua sede, sostituendolo con un antivescovo favorevole allo scisma che in quegli anni opponeva l'impero al papato. Di Rodolfo (che fu vescovo dal 1146-47 al 1166) Cristiano ricorda che almeno un paio di volte lo vide apprestare quattro *comestiones* ai canonici in uno stesso anno. Quanto al vescovo Arardo (1166-1174), ricorda che offrì sempre quattro *comestiones* ai canonici, e quando non poté farlo li risarcì *pro eo pasto* con 25 soldi in moneta lucchese: questo lo ricorda bene, perché proprio in quel periodo diventò canonico della cattedrale. (In una successiva deposizione, Cristiano aggiungerà che il vescovo Arardo offriva il pranzo ai canonici anche quando era malato.) Poi il *castrum* sancassianese fu distrutto e il vescovo fu costretto ad abbandonarlo: da quel momento per tutto il periodo delle ostilità (*quousque guerra duravit*) la tradizionale corresponsione di pranzi ai canonici cessò, per riprendere sei-sette anni più tardi al tempo del vescovo Enrico (1174-1193). La distruzione cui allude Cristiano è quella del febbraio 1175, quando — lo abbiamo già accennato — le forze imperiali, affiancate da truppe delle città romagnole alleate (comprese quelle imolesi), rasero al suolo S. Cas-

siano ordinando a tutti gli abitanti del *castrum* di trasferirsi nella città di Imola. Ciononostante, come sappiamo, nel 1181 il castello fu ripristinato con l'aiuto di Faentini e Bolognesi, e gli abitanti (in primo luogo il vescovo e i canonici) vi fecero ritorno per qualche tempo, prima di abbandonarlo definitivamente sullo scorcio di quel decennio. Ritornata la pace — continua la deposizione di Cristiano — il vescovo Enrico ripristinò la consuetudine delle *comestiones*, eventualmente riscattate da una *recompensacio*. Quanto al vescovo attuale, Alberto, Cristiano afferma che appena eletto (1193) mandò una *mezena* per il pranzo di Natale, poi 20 soldi *pro recompensacione* di un altro; indi offrì un pranzo a Pasqua e un pranzo per la festa del patrono. Per concludere afferma di aver sempre sentito dire dai canonici che devono ricevere dai vescovi le quattro *comestiones* indicate; domandatogli *qua racione*, a che titolo esse vengono richieste, risponde *ex usu et ex consuetudine*: per consuetudine, e che vengono offerte a tutti i canonici presenti in sede, ai loro *servientes* e a tutta la *familia*, e ai *castaldi* (gli amministratori). Da parte loro i canonici fornivano — non sempre però — tutto il necessario *pro apparatu*, per la preparazione delle tavole.

Molto ricca di particolari è anche la deposizione di Ildebrando, arciprete di *Aquavia*, canonico — è lui stesso a dircelo — da venticinque anni. Durante gli ultimi tempi del vescovato di Arardo (morto nel 1174) egli partecipò a tutte le *comestiones* offerte ai canonici nel castello di S. Cassiano: quattro all'anno per due anni di seguito (evidentemente il 1172 e il 1173), poi solo due, il Giovedì Santo e il giorno di Pasqua. Il pranzo del Natale precedente fu saltato perché Arardo era assente: ma ciò avvenne — precisa subito Ildebrando — col consenso e per volontà dei canonici; altrimenti, sarebbe sorto fra loro *magnum rumorem*. Eletto nello stesso 1174 il vescovo Enrico, la consuetudine dei quattro pranzi annui per qualche tempo continuò, poi — già lo sappiamo — dovette interrompersi in seguito alla distruzione del *castrum*. Nel periodo che precedette la sua ricostruzione (questo il prete Cristiano non l'aveva detto) il vescovo offrì un pranzo ai canonici nella chiesa di S. Lorenzo a Imola. Nuova è anche la notizia che non appena la pace fu conclusa e il vescovo poté tornare sul luogo del castello distrutto, subito, per la festa di S. Cassiano, volle imbandire la tavola per i canonici, a costo di farlo sotto una tenda messa su alla bell'e meglio: *sub papilione*

in ipso castro. Il pranzo diventava così l'occasione per riappropriarsi dell'area del castello, riaffermarvi i propri diritti, ribadirlo sede del potere vescovile, contro le pretese di assorbimento (che poi avranno la meglio) avanzate dalla *civitas antiqua*. Dunque un segnale rivolto forse soprattutto agli Imolesi, che — l'abbiamo appena visto — negli anni precedenti avevano per la prima volta ospitato entro le mura cittadine, in S. Lorenzo, il tradizionale convito del vescovo coi canonici. I pranzi successivi furono dati nella chiesa di S. Cassiano, provvisoriamente riattata (non stupisca l'impiego dell'edificio sacro come sala da pranzo: è prassi comune nel Medioevo). Il teste ricorda che in quegli anni il vescovo si spostava molto e non di rado era assente: in tal caso, come già accadeva col vescovo Arardo, i canonici lo esentavano (riaffermando però con ciò stesso il proprio diritto ad esigere la *comestio*). Una volta, *in recompensacionem* di un pranzo, fece portare ai canonici un maiale (appena ucciso? salato?). Per quanto riguarda gli avvenimenti successivi, Ildebrando sostanzialmente conferma la testimonianza di Cristiano, cui anche altri faranno riferimento. Anche a lui viene chiesto a quale titolo i canonici pretendono dal vescovo le *comestiones*. Anch'egli chiama in causa solo la consuetudine, confermando che a tali pranzi hanno sempre partecipato, oltre ai canonici, tutte le persone del loro entourage.

Non ripercorreremo qui — rischieremmo di annoiare — tutte le deposizioni che i testi di parte canonicale rilasciarono ai giudici del tribunale vescovile di Ferrara e al notaio Enrico. Ci limiteremo a qualche spunto, scegliendo qua e là le informazioni che in qualche modo si discostano dalle altre, aggiungendo particolari degni di nota. Ad esempio il chierico Ugolino ci informa che ai pranzi cui partecipò (al tempo del vescovo Enrico) erano presenti tutti i *familiares* dei canonici in buona salute; agli altri, che non potevano venire, il presule fece mandare a casa « quanto era loro necessario per mangiare ». Diversi testi (il prete Clario, il colono Marutto, il diacono Arduino) confermano che in più occasioni la mancata corresponsione del pranzo fu « compensata » con l'invio di una *mezena* di porco; in altri casi con un versamento in denaro (sempre 20 soldi in moneta lucchese). Particolarmente preziosa, ad attestare l'antichità della consuetudine dei pranzi, è la deposizione di *Gratiadei* detto Marutto, che (lo abbiamo visto) i testi di parte avversa indicheranno come « manente » dei canonici: un coltivatore dipendente, insomma. Egli è l'unico, di

tutti i testimoni presentati, a risalire con la memoria oltre il vescovo Rodolfo, giungendo fino a Randoino (1140-1146) e addirittura a Bennone (1126-1139/40), dei quali ricorda che erano soliti offrire ai canonici quattro *comestiones* annue. Da almeno una sessantina d'anni, dunque, costui era partecipe della vita dei canonici: a certi pranzi era intervenuto lui stesso, altri li aveva visti da fuori; di altri ancora aveva sentito dire. La sua deposizione è in gran parte confermata da un altro vecchio colono, *Albertinus Diane*, che però è in grado di ricordare solo fino al tempo del vescovo Randoino.

Molto realistica è la narrazione delle vicende fatta da alcuni personaggi che si dichiarano residenti a Imola ma che prima dell'abbandono del *castrum* sancassianese avevano là le proprie abitazioni: nei pressi — dicono — della canonica, talché vedevano i canonici « andare e ritornare dai pranzi » (così Gerardo Diaconi; analoga la deposizione di Marcolo, di Pietro *Zanzullus*, di Gardillo). Di notevole rilievo è una notizia fornita dal canonico Arduino, persona avanti con gli anni se afferma di aver partecipato ai pranzi del vescovo Randoino, prima della metà del secolo; egli dice che il vescovo, per un certo periodo, imbandì i pranzi *apud castrum Imole*, prima di ritornare a S. Cassiano. L'informazione è preziosa perché ci illumina sui rapporti — evidentemente stretti — che intercorrevano allora fra i due castelli di « Imola » e di S. Cassiano, antagonisti della *civitas antiqua*, a poca distanza dalle sue mura.

La questione dei pranzi, mentre occupa un posto di primo piano fra le rivendicazioni avanzate dai canonici nei confronti del vescovo, ed ha perciò uno spazio piuttosto ampio nelle deposizioni dei testimoni presentati dai canonici, non ha un analogo rilievo — potevamo aspettarcelo — nelle testimonianze di parte vescovile, che tuttavia si soffermano sull'argomento in modo sempre assai preciso e circostanziato. Senza negare — e come potrebbero? — l'esistenza di una consuetudine di *comestiones* offerte ai canonici dal vescovo, ciò che i testimoni di quest'ultimo mettono in discussione è, per cominciare, il *numero* dei pranzi, cioè la consistenza materiale dell'impegno; poi, soprattutto, il loro *significato*. Diversi testimoni sono (o sono stati) uomini della curia vescovile, a vari livelli: da Grimaldo, che da diciotto anni sta col vescovo (prima Enrico, poi Alberto) e dice di aver ricoperto la carica di « sindaco » dell'episcopio; ad altri che più

semplicemente ricordano di aver abitato col vescovo nel suo palazzo, forse come cortigiani, forse come persone di servizio (così Baldovino, che stette cinque anni con Bennone; Guido di Varignana, che fu qualche tempo con Enrico; Onesto, che fu con Enrico quattro anni ed ora è *apatoatus*, tiene cioè una terra in concessione dal vescovo, cui è forse legato da un vincolo di fedeltà; *Pelaukinus* di Bagnara, che stette con Enrico nove anni; Ungarello *de Runco episcopi*, che abitò otto anni col vescovo). Un altro testimone, Ventura *de la Rocca*, dice di essere stato per due anni *cantuarius* di Enrico in S. Cassiano, cioè di aver fatto parte del coro della cattedrale. Altri collaboratori del vescovo (dell'attuale o dei suoi predecessori) ci sfilano davanti: Bene di Poggiolo, che da dodici anni *habet bailiam episcopatus* (ossia svolge qualche forma di protezione sugli interessi patrimoniali dell'episcopio, forse come tutore giuridico o « avvocato »); Morando, che fu *massarius* (amministratore) del vescovo, ma ora non lo è più. Alcuni testimoni provengono dalle gerarchie ecclesiastiche: Guido è arciprete di S. Martino, Lamberto Zissi e Giovanni di Conselice sono preti, Rainerio è diacono, Guglielmo suddiacono. Altri sono (meglio, erano al momento dei fatti) semplici abitanti del castello di S. Cassiano: *Saliinpace*, Albertinello di Basso, Bongiovanni, *Ugicio* di Bagnara, *Torsellerius*, Bencivenne, *Passipopulus*, *Golligus*. Altri abitano altrove, come Deodato, *castellanus* di Poggiolo. Di altri conosciamo solo il nome e talvolta l'origine: Rainerio *de Serra*, *Disalbergatus*, Ubaldino di Matilde, Pepolo di Crescenzio, *Lichianus*, *Cassolus*, Guido di Tiginardo di Poggiolo.

La maggior parte di costoro tende, come dicevamo, a ridimensionare quantitativamente il problema delle *comestiones*, al tempo stesso sottolineando il carattere irregolare e variabile della cosa. *Disalbergatus* afferma che i vescovi Rodolfo e Enrico talvolta offrivano il pranzo, talvolta no; in ogni caso, nessuno dei due ne offrì mai « più di due volte in un anno ». Baldovino, a suo tempo curiale (per oltre cinque anni) di Bennone, dice di essere stato sempre con lui durante le feste di cui si tratta, e di averlo visto offrire un solo pranzo in tutto. Del vescovo Rodolfo, l'arciprete Guido ricorda che certi anni dava un pranzo, certi anni due; inoltre (ce ne informa il prete Lamberto) quando fece Pasqua, e un'altra volta Natale nella pieve di Gesso non offrì pranzi né diede *recompensaciones* ad alcuno. Giovanni di Con-

selice, prete, dice di avere vissuto in canonica per nove anni, al tempo di Arardo e poi di Enrico, assieme ad uno zio canonico: durante quel periodo vide i canonici ricevere venti pranzi in tutto, e mai quattro nello stesso anno. Arardo — afferma *Ugicio* di Bagnara — non offrì mai più di due pranzi nello stesso anno; in sette anni ne diede solo cinque, come egli ben sa, dato che la sua casa confinava con la canonica, « e i canonici non potevano uscire senza che lui li vedesse ». Enrico poi — continua *Ugicio* — non lo vide offrire più di nove/dieci pranzi in diciotto anni. Lo stesso afferma (per quanto riguarda Enrico) un altro teste, Albertinello di Basso. E *Pelaukinus* conferma che in nove anni il vescovo Enrico non diede più di cinque pranzi, come egli ben sa, « dato che viveva in casa con lui ». Più o meno dello stesso tenore sono molte altre deposizioni: chi dice di avere visto, o saputo, di questo o quel vescovo che offriva un pranzo, due, tre; chi afferma di non sapere nulla; chi confessa di non ricordare bene il numero dei pranzi e la loro scansione temporale: *nescio quot, nescio quando.*

Tutto ciò, credo, mira non tanto a confondere le idee agli inquisitori, quanto piuttosto a suggerire loro l'idea di una realtà non codificata, variabile, elastica. Il nocciolo del problema non è tanto il numero — la quantità — delle *comestiones* via via corrisposte (cosa che non è tuttavia di poco conto), quanto l'obbligatorietà o meno di quella consuetudine, la sua motivazione dunque, il suo significato. Se, come molti testi sostengono, il pranzo veniva offerto ora sì ora no, ora spesso ora raramente, senza necessità di renderne conto a nessuno, ciò significava la graziosità del gesto, espressione non già di un obbligo, ma di una volontà, che poteva esservi o non esservi a seconda delle circostanze. Grimaldo, curiale del vescovo Alberto come già lo era stato di Enrico, è molto esplicito in proposito. Afferma di essere sempre stato presente quando i due vescovi offrivano le *comestiones*: non solo a tutti i canonici presenti, ma (già lo sappiamo) ai loro *servientibus, familiaribus et castaldionibus*; e ancora (questa è una notizia nuova) agli *apactuati* del *commune canonicorum*: a coloro che erano legati al capitolo da vincoli di fedeltà garantiti da un possesso fondiario e da un contratto (*pactum*) di concessione. Una folla di gente, davvero. Grimaldo tiene però a precisare che i canonici (e ovviamente tutti gli altri) potevano partecipare al pranzo solo se il vescovo voleva: *nisi de*

voluntate episcopi; anche la scelta del menu (*cibaria*) era interamente nelle mani del vescovo. Il tutto all'insegna della generosità e della benevolenza: al punto che, se i canonici facevano la voce grossa ed *esigevano* il pranzo, il vescovo non glielo concedeva; mentre se non lo esigevano, ma lo accoglievano come un dono, volentieri glielo accordava: *quando ipsi petebant, non dabat eis, set si non petebant, ex benevolencia dabat eis*. Lo stesso per quelle che i canonici e i loro testimoni avevano definito *recompensaciones*, risarcimenti per pranzi non ricevuti: Grimaldo sa che il vescovo Alberto fece loro avere una *mezena* di porco, ma sa anche che lo fece *ex caritate et benevolencia*, dietro sollecitazione dello stesso Grimaldo, *et non pro recompensacione aliqua*. Non è finita: in occasione dei pranzi, i canonici erano tenuti a fornire il necessario per la cucina e per la mensa: recipienti per la cottura (*lebetes*), catene per sostenerli sul fuoco (*catenas*), tovaglie (*mantilia*), tavoli (*disscos*). Lui stesso, in qualità di « sindaco » del vescovo, era stato addetto a raccogliere e sistemare questo materiale. I canonici avevano infine l'obbligo di cantar messa per il vescovo nei giorni suddetti, e se si rifiutavano di farlo il vescovo negava loro il pranzo.

Altri testimoni confermano la deposizione di Grimaldo. Riguardo alla libertà del vescovo di offrire o no il pranzo, e al carattere di dono *non richiesto* che esso aveva, *Ugicio* ricorda di essere stato presente quando, al tempo di Rodolfo, i canonici e i loro uomini (*populus S. Cassiani*) pretesero il pranzo per Natale: *pecierunt prandium*. E il vescovo si rifiutò di offrirlo. Quanto agli obblighi dei canonici, è Baldovino a fornirci un elenco — leggermente diverso dal precedente — di tutto ciò che dovevano portare in occasione dei pranzi: *lebetes et parassides* (i piatti), *broccos, catenas et mantilia*. Insomma tutto, dai tavoli ai piatti ai bicchieri, alle tovaglie, alle pentole, alle catene da fuoco. Tutto l'*apparatus*, cui genericamente fanno cenno diverse altre testimonianze (anche di parte canonicale, come abbiamo visto).

Il problema a questo punto è chiaro. La contesa fra vescovo e canonici ruota principalmente attorno al valore *simbolico* del pranzo: se esso sia il segno del potere vescovile o di quello canonicale; se *debba* essere offerto, come segno di riconoscimento della forza, dell'autonomia, del prestigio del capitolo cattedrale, o *possa* essere offerto — dall'alto — come segno della « pater-

nità » e della supremazia del vescovo, del suo diritto di decisione e di controllo anche sulla vita interna del capitolo [6].

Ma anche l'aspetto materiale della vicenda non va trascurato. Se il vescovo imolese, attraverso le deposizioni dei suoi testimoni, cercava di ridimensionare la consistenza numerica delle *comestiones*, mostrando che ne aveva offerte alcune, ma non quattro all'anno come sostenevano i canonici, non era solo per ribadire la sporadicità e la volontarietà di quelle offerte, ma anche per limitare l'onerosità di una consuetudine che — si poteva prevedere — il tribunale ecclesiastico non avrebbe certo cancellato d'un colpo, ma avrebbe in qualche modo confermato. Insomma è evidente, parallelo alla discussione di principio, un piano secondario ma non meno importante di contenzioso, che ha come oggetto la consistenza dei pranzi, il loro *numero* ed anche la *quantità* del cibo offerto. Non per nulla Grimaldo, forse il principale teste presentato dal vescovo, tiene a ribadire che i canonici ricevevano in quelle circostanze solo il cibo che il vescovo credeva di mettere a loro disposizione: « non debbono ricevere altri cibi, se non quelli che vogliono loro offrire ».

In effetti, imbandire un pranzo di quel genere non doveva essere impresa di poco conto. I convitati erano numerosi, e — possiamo starne certi, dalle testimonianze che possediamo sulle abitudini del tempo — di buon appetito. Quanti fossero, non lo sappiamo; i testi sono però (su questo punto almeno) tutti concordi, nel ribadire che la partecipazione non era limitata ai soli canonici — probabilmente dodici, come c'informa un documento di poco posteriore [7] — ma estesa ai loro *servientes* e a tutta la *familia*, ai *castaldi* e agli *apactoati*. Insomma a tutti gli uomini che ruotavano attorno alla canonica, o perché vi lavoravano come personale di servizio, o perché tenevano terre in concessione dai canonici, o perché avevano con essi qualche legame di dipendenza o di fedeltà... tutto il *populus S. Cassiani*, che nella deposizione di *Ugicio* abbiamo visto esigere il *prandium* dal vescovo Rodolfo. Ora, è chiaro che non tutta questa gente andava ogni volta a mangiare dal vescovo; ma, certo, ogni volta ce n'era un gruppo considerevole, se molti testi affermano di aver partecipato a questa o quella *comestio*: il notaio Nicola, il servo Albertino, il colono Marutto... Gente veniva anche da fuori, come il suocero di *Guttifredus*, gastaldo dei canonici al tempo di Arardo, che veniva da Fiagnano « a mangiare coi canonici »: lo attesta

suo genero nella deposizione. C'erano poi i parenti, più o meno occasionalmente presenti. Giovanni di Conselice, prete, che — lo afferma lui stesso — abitò a lungo con lo zio canonico, non mancò di seguirlo più volte ai pranzi: « lui stesso vi partecipò e mangiò ». Se a tutti costoro aggiungiamo gli uomini del vescovo (anche i testi vescovili affermano, spesso, di aver partecipato ai pranzi) non stenteremo a figurarci una tavolata piuttosto numerosa ed esigente. Quali costi ciò comportasse non lo sappiamo; ma può essere indicativa la stima di un soldo a persona, che attorno a quegli anni fu proposta per un'occasione analoga. Si tratta del pranzo che i monaci milanesi di S. Ambrogio tradizionalmente erano tenuti ad imbandire ai canonici della stessa chiesa per la festa di S. Satiro (17 settembre). Anche in quel caso la corresponsione del pranzo fu occasione di liti e discussioni, e nel 1191 un tribunale ecclesiastico (delegato, anche qui, da papa Celestino III a dirimere la controversia) condannò i monaci a risarcire i pranzi ultimamente non corrisposti, valutando, appunto, un soldo la spesa che si sarebbe dovuta sostenere per ogni invitato [8]. La cronologia è parallela a quella della vicenda imolese; la tematica è affine. Il dato può essere assunto come indicativo. Tanto più che anche i testimoni della nostra causa parlano di *recompensaciones* monetarie ricevute in varie occasioni dai canonici: 20 o 25 soldi, come si è visto. Ma c'è anche la richiesta complessiva di risarcimento avanzata dai canonici al tribunale del vescovo di Ferrara: 30 lire (ossia 600 soldi) come corrispettivo di dieci pasti non avuti. Il che farebbe 60 soldi a pasto. È vero che tale richiesta non ebbe seguito, ma la sua stessa formulazione è significativa. Ipotizziamo le somme di 20 e 60 soldi come minimo e come massimo: il costo delle imbandigioni risulta comunque consistente. (Verso la metà del XIII secolo, una mezzena di porco costerà da 13 a 29 soldi; un mezzo castrato, attorno ai 6 soldi: lo sappiamo da due liste di spese della stessa canonica di S. Cassiano, redatte nel 1243 e nel 1245) [9].

I nostri documenti non dicono che cosa venisse offerto ai canonici dal vescovo in occasione delle *comestiones*. Esisteva un menu fisso — diciamo rituale — o esso variava di volta in volta? È forse lecito propendere per la prima ipotesi, se il desiderio del vescovo di scegliere lui le *cibaria*, affacciatosi nella testimonianza del « sindaco » Grimaldo, può significare che solitamente accadeva il contrario. Indicativa di una certa fissità nel tempo

è anche la corresponsione della *mezena* porcina, che almeno cinque testimoni hanno visto consegnare ai canonici per conto del vescovo Rodolfo, poi di Alberto (Enrico invece mandò un porco intero). Se il valore di questa *recompensacio* è anzitutto simbolico, come sostituzione di un pranzo non concesso, non possiamo tuttavia non pensare che tale « rappresentazione » fosse in rapporto con il contenuto reale del pranzo stesso — che, cioè, la carne di maiale vi avesse una parte di rilievo. Il che non stupisce, dato che il maiale è *la* carne per eccellenza del Medioevo, base ondamentale dell'alimentazione carnea [10]; e che la carne ha sempre un ruolo di primo piano in *comestiones* rituali e festive come quelle di cui andiamo trattando. Basti riferire il menu del pranzo che i canonici milanesi di S. Ambrogio ricevevano — l'abbiamo visto — dai vicini monaci per la festa di S. Satiro. Se di questo abbiamo notizia in modo dettagliato, è perché verso la metà del secolo XII l'abate Martino decise di passare sopra alla consuetudine, che imponeva un certo stile in quel pranzo, riservando alla sua discrezione la scelta delle vivande (anche in ciò pare evidente l'analogia col caso imolese). I canonici si inalberarono e portarono la causa davanti al tribunale dell'arcivescovo di Milano, dove sostennero di aver diritto (come poi venne loro riconosciuto) ad un pranzo di nove piatti, suddivisi in tre portate. La simbologia dei numeri è chiara (tre portate di tre piatti: è una cifra cara alla cultura cristiana); ma al di là dei simboli i canonici reclamavano, come prima portata, carni fredde (pollo e maiale) e *gambas de vino* (forse carne marinata); come seconda portata, polli ripieni, una *turtellam de lavezolo* (forse un pasticcio di carne al forno) e carne vaccina con la salsa *piperata*; come terza portata, polli arrosto, lombate *cum panicio* (avvolte in una crosta di pane?) e *porcelli pleni* [11]. È evidente il ruolo di assoluto primo piano della carne, incontrastata protagonista di questo menu (sul resto, pane vino contorni, si sorvola forse perché ovvi). È evidente anche il ruolo fondamentale della carne suina, accanto a quella di pollo. È evidente infine — al di là della precisazione dei singoli piatti — la ricchezza e l'abbondanza di un convito di tal fatta. Generalizzare non è mai corretto, ma è difficile sottrarsi all'impressione che la *mezena* del nostro vescovo (pur tutt'altro che trascurabile: un mezzo porco!) non dovesse bastare, da sola, a sfamare il *populus S. Cassiani* che si raccoglieva attorno a lui per la *comestio.*

La sentenza del vescovo di Ferrara fu sostanzialmente di compromesso. Viste e udite le ragioni, le allegazioni, le attestazioni di entrambe le parti; sentito il parere di diversi « sapienti » e considerati gli usi delle Chiese vicine; tenute presenti — come fu detto — l'opportunità (*utilitas*) e la consuetudine (*consuetudo*) più ancora del rigore della legge scritta; ciò fatto, *Ugicio* emanò il suo giudizio sui singoli punti della controversia. Su alcuni (vi si è accennato all'inizio) dette ragione ai canonici; su altri al vescovo; su altri non si pronunciò, forse perché si erano nel frattempo appianati, o perché li ritenne superflui, o perché accolse le richieste senza discuterle, o perché le respinse; o per motivi che non sappiamo. Per la questione dei pranzi, condannò il vescovo a prestarne due ogni anno, il Giovedì Santo e il giorno di S. Cassiano; impegnando però i canonici a svolgere in quei giorni i consueti *servicia*, ad assistere il vescovo nelle funzioni del vespro e del mattutino e nella celebrazione della messa. Sentenza di compromesso, dicevamo: sia sul piano materiale che sul piano simbolico. Dal primo punto di vista la pretesa dei canonici di quattro *procuraciones* annue risultò dimezzata (disattenderla ovviamente non si poteva, data l'evidenza della consuetudine, confermata in qualche modo da tutti i testimoni). Una precisazione fatta subito dopo — il pranzo va offerto ai canonici e a tutto il personale *che abita con loro nella canonica* — va presumibilmente interpretata come una ulteriore limitazione, ad evitare l'eccessivo affollamento della tavola con « inviti » a persone legate alla canonica, ma ad essa « esterne ». Dal punto di vista simbolico, il vescovo appare a prima vista sconfitto: egli *deve* offrire il pranzo, è obbligato a farlo perché è preciso diritto dei canonici riceverlo. Difficilmente la sentenza poteva essere diversa, dopo che gli stessi testimoni di parte vescovile avevano ammesso che « è pubblica fama che il vescovo deve offrire un pranzo ai canonici » (così Ubaldino di Matilde; così Albertinello di Basso). Anche i canonici però *devono* fare certe cose in quelle circostanze: celebrare i servizi liturgici col vescovo, oltre a fornire — come sappiamo — l'*apparatus* per l'allestimento delle mense. Il tutto assume, perciò, l'aspetto di un'obbligazione reciproca: la sentenza di *Ugicio* tende a riportare su un piano, per così dire, orizzontale, di parità e reciprocità, una realtà che entrambe le parti in causa avevano tentato di « raddrizzare » in senso verticale, ponendo, ciascuna, se stessa al vertice, negando il rapporto

di collaborazione per istituirne uno di superiorità/subalternità. Forse non è un caso che le due *comestiones* « cassate » dal tribunale ecclesiastico siano quelle di Natale e Pasqua, date tradizionali — come si accennava più sopra — della ricognizione dei diritti fondiari, mediante l'imposizione di obblighi e la richiesta di donativi ai dipendenti, agli affittuari, ai coloni. Ed anche i concessionari di terre erano talvolta tenuti ad offrire pranzi ai nostri canonici, in segno di riconoscimento della loro qualità di *domini*: ad esempio sappiamo che nel 1243 un certo Guido pagò alla canonica 6 soldi e 6 denari « per il pranzo che era tenuto a imbandire ai *domini* » [12]. Natale e Pasqua erano dunque scadenze « sospette », più passibili di interpretazioni che rimandavano alla logica del potere e della dipendenza; forse anche per questo, le due date vengono escluse per la *comestio* dei canonici col vescovo, mentre rimangono quelle più « pure » (mi si passi l'espressione) nella loro connotazione liturgica, più funzionali all'occasione e al significato che ad essa si voleva dare: il Giovedì Santo, quando il pranzo del vescovo coi canonici (dodici!) si fa immagine della cena di Cristo con gli apostoli, riproducendo metaforicamente il rapporto di fedeltà dei discepoli al Maestro, l'amore del Maestro ai discepoli; la festa di S. Cassiano, patrono della Chiesa imolese, garante di un'unità istituzionale che le dispute e gli interessi rischiano di compromettere. La sentenza sulle *procuraciones* mira dunque a ristabilire un rapporto corretto ed equilibrato fra istituto vescovile e istituto canonicale, affermando la necessità di una collaborazione che rimarrà peraltro problematica.

Note.

[1] Il documento è edito in *Chartularium Imolense*, a cura di S. Gaddoni e G. Zaccherini, I, *Archivum S. Cassiani*, Imola 1912, n. 453, a. 1198, pp. 579-84.

[2] Per una ricognizione dei burrascosi avvenimenti del secolo XII (contrasto istituzionale, politico, militare fra il *castrum S. Cassiani* e la *civitas* imolese, fino alla distruzione e all'abbandono del primo sullo scorcio del secolo) cfr. M. Montanari, *Una città mancata: S. Cassiano di Imola nei secoli XI-XII*, in « Studi Romagnoli », XXIX (1978), pp. 495-526 (ora in Id., *Contadini e città fra 'Langobardia' e 'Romania'*, Firenze 1988, pp. 79-112).

[3] Per una considerazione d'assieme delle problematiche relative alle isti-

tuzioni canonicali, cfr. soprattutto C. D. Fonseca, *Medioevo canonicale*, Milano 1970. Per le vicende del capitolo di S. Cassiano cfr. V. Buscaroli, *La proprietà terriera del capitolo della cattedrale di San Cassiano di Imola. Note storico-economiche e tipologia contrattuale (secoli XIII-XIV)*, tesi di laurea, relatore V. Fumagalli, Università di Bologna, a.a. 1980-81, pp. 5 sgg.

[4] I due documenti (deposizioni di parte canonicale e di parte vescovile) sono editi in *Chartularium Imolense*, I, cit., n. 451, a. 1197, pp. 546-64; n. 452, a. 1197, pp. 564-79.

[5] Cfr. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981, pp. 57-58.

[6] Sul valore semantico delle offerte di cibo cfr. sopra, pp. 29-31.

[7] Buscaroli, *La proprietà terriera* cit., pp. 24-25.

[8] Sulla vicenda milanese che vide contrapposti i monaci e i canonici di S. Ambrogio vedi A. Ambrosioni, *Contributo alla storia della festa di San Satiro a Milano*, in « Archivio Ambrosiano », XXIII (1972), pp. 71-96.

[9] Buscaroli, *La proprietà terriera* cit., n. 29, a. 1243, pp. 307-309; n. 30, a. 1245, pp. 310-11.

[10] *Porci e porcari* cit. (e cfr. sopra, pp. 37 sgg.).

[11] Ambrosioni, *Contributo* cit., pp. 83-84.

[12] Buscaroli, *La proprietà terriera* cit., n. 29, a. 1243, p. 307: « VI solidos bon. et VI denarios a Guidone pro comistione quam dominis dare tenebatur ».

Capitolo settimo

Modelli di civiltà: il consumo di cereali

« La distribuzione dei cereali », ha scritto Philip Jones nel suo saggio sulla storia agraria italiana nel Medioevo, « non sembra essere sostanzialmente mutata [...] dall'epoca classica a quella barbarica o medievale » [1]. Ragioni di clima e di ambiente l'avrebbero vinta sulle trasformazioni economiche e sociali, rendendo conto di un immobilismo — o quanto meno di una profonda continuità — che lo studioso inglese rileva, peraltro, in ogni aspetto della vita delle nostre campagne.

Ho già espresso altrove il mio dissenso rispetto a tale posizione, relativamente all'Italia del Nord [2]. Sia perché, da un punto di vista quantitativo, i cereali perdono nell'alto Medioevo quella centralità produttiva e alimentare di cui avevano indubbiamente goduto in epoca romana; sia perché, sul piano della qualità, si assiste nell'alto Medioevo ad un crollo clamoroso della produzione di frumento, surclassato, nella nuova economia di sussistenza che in gran parte era venuta sostituendosi alla classica economia di mercato, da una molteplicità di grani inferiori — di semina autunnale, come la segale, l'orzo, la spelta, o primaverile, come il miglio, il panìco, il sorgo — di minori esigenze colturali e di maggiore rendimento unitario. Tutto ciò è ben noto [3], né, ovviamente, Jones lo misconosce; ma, nella sua ricerca della continuità ad ogni costo, egli sottovaluta il fenomeno, che, a misurarlo, si manifesta di dimensioni cospicue, fino a delinearsi come uno stravolgimento completo del sistema produttivo romano. Insomma, c'è un limite oltre il quale non è possibile modificare i caratteri di un modello senza crearne uno nuovo; e a

me pare che nella cerealicoltura altomedievale dell'Italia del Nord tale limite sia stato abbondantemente superato. Non si può, ad esempio, come fa Jones, ridurre ad « eccezione » — e relegare in nota [4] — il successo della segale, la cui portata è tale da porsi come elemento qualificante dell'economia altomedievale [5]. Allora non è più tanto questione di clima o di suolo, ma di economia e di società. E si badi che quella altomedievale è tutt'altro che una « parentesi »: se è vero che nel periodo comunale — mi riferisco sempre all'Italia del Nord — si assiste a una netta ripresa della coltivazione del frumento, è vero anche che il fenomeno pare spesso circoscriversi a limitate fasce urbane di consumatori, in un rinnovato contesto di economia monetaria e commerciale, che non esclude una forte persistenza della produzione e del consumo dei grani inferiori all'interno della società contadina [6].

Per l'Italia del Sud i termini della questione sono radicalmente diversi. Qui gli elementi di continuità fra Antichità e Medioevo sono ben più forti e caratterizzanti, così da rendere sostanzialmente accettabile la tesi di Jones: non, però, a mio avviso, nelle motivazioni che egli dà del fenomeno, ribadendo la priorità dei fattori ambientali e climatici su tutto il resto [7]. La cerealicoltura non è infatti un dato « naturale »: anzi, le regioni meridionali della nostra penisola solo eccezionalmente sono caratterizzate da quella che si potrebbe definire una vocazione « spontanea » (ma fino a che punto?) all'agricoltura. Il clima mediterraneo non è affatto un clima ideale per il grano [8], e dunque, se questa coltivazione « ha conosciuto rare soste nel corso dei millenni » [9], altri sono i fattori da chiamare in causa: non la natura, ma la *cultura* — o, se vogliamo dirla con Braudel, la *civiltà* [10]. Null'altro che cultura è il cosiddetto modo di produzione mediterraneo, frutto non tanto di risorse naturali, quanto della fatica dell'uomo, di una caparbia volontà di adattamento dell'ambiente ad esigenze di consumo dettate anche e soprattutto da tradizioni e consuetudini di vita. Certo che, alla lunga, natura e cultura vengono a convergere, in un processo osmotico di adattamento reciproco. Ma anche in ciò non vi è nulla di ovvio, né di irreversibile: vale, per contrario, l'esempio della Valle Padana, senza dubbio la zona d'Italia più « naturalmente » vocata alla cerealicoltura, dove, nell'alto Medioevo, il diffondersi di un modello produttivo e mentale (diciamo una cultura) barbarico-conti-

nentale si accompagnò a forme d'uso di quel territorio fortemente improntate all'economia silvo-pastorale [11]. Nel Meridione d'Italia, una maggiore continuità degli assetti istituzionali e dei referenti culturali garantì, nell'alto Medioevo, la trasmissione di quella « cultura cerealicola » che era stata parte integrante del modo di produzione classico. La stessa proposta alimentare elaborata dal monachesimo meridionale (penso, è chiaro, in primo luogo a Benedetto) mal si comprenderebbe al di fuori di questo ambiente e di questa cultura, rivitalizzata in un contesto cristiano che pensa anche ad altri valori — mistici e sacrali — quando pone il consumo di pane in testa alle scelte dietetiche delle comunità monastiche [12].

Con questo non voglio dire che le regioni meridionali dell'Italia non abbiano risentito il trauma del passaggio dall'Antichità al Medioevo, che pressoché ovunque, in Occidente, significò un arretramento della cerealicoltura di fronte al settore silvo-pastorale dell'economia. Anche al Sud, le cronache altomedievali si mostrano attente a registrare i danni inferti dal clima alla proliferazione del bestiame, della selvaggina o dei pesci, oltre che ai campi coltivati [13]. Ma è indubbio che la documentazione relativa al Meridione d'Italia mette in risalto, rispetto a quella del Nord, un'attenzione assai più forte all'economia cerealicola, una centralità d'interesse che altrove è perduta o fortemente ridimensionata. « Misurare » queste differenze è naturalmente impossibile; non per questo esse sono meno percepibili, nel tenore delle notizie che le fonti ci danno, nei modi in cui ce le propongono, negli interessi e negli atteggiamenti mentali che quei modi presuppongono. Inoltre, ciò che emerge dalla documentazione (per l'alto Medioevo è soprattutto alle fonti narrative che mi riferisco) è la connotazione fortemente *commerciale* e *urbana* — due aspetti fra loro intimamente legati — della cerealicoltura meridionale [14], secondo il più tipico modello classico; ed è questo un ulteriore, decisivo elemento di differenziazione rispetto al Nord, dove, nell'alto Medioevo, la cerealicoltura pare muoversi in una logica soprattutto rurale e di autoconsumo. Basta scorrere le pagine di Procopio per rendersi conto, ad esempio, di come la Sicilia abbia continuato ad essere nei primi secoli del Medioevo il « granaio » da cui tutti — chi poteva — attingevano: i greci, per approvvigionare le città da essi controllate e le truppe in movimento lungo la penisola; il pontefice, per

rifornire Roma [15]. Anche la *Storia* di Erchemperto ci pone continuamente di fronte una situazione di evidente ascendenza classica, che vede la cerealicoltura strettamente legata ai circuiti commerciali marittimi e controllata dai mercati urbani [16].

Nei secoli successivi la situazione non muta [17]; semmai si precisa ulteriormente, lasciando per via gran parte di quei « residui » di economia silvo-pastorale che nell'alto Medioevo avevano in qualche modo accompagnato l'agricoltura. I cronisti ormai non hanno dubbi: se non c'è pane, la gente ha fame. La nozione di carestia si fa sempre più semplice [18], l'equazione mancato raccolto = fame sempre più stretta. *Novis frugis supervenientibus, fames quidem propulsa est*, scrive Goffredo Malaterra a proposito della carestia del 1058 in Calabria, quando la popolazione tentò in ogni modo di fabbricarsi il pane, ricorrendo — con risultati drammatici sulle condizioni di salute — a farine di emergenza ricavate dalle cortecce degli alberi, dalle ghiande, dalle piante d'acqua. Mangiarono anche carne fresca, ma, osserva il cronista, « senza pane »: ciò che avrebbe provocato fenomeni di infezione intestinale e di dissenteria [19]. Nella lunga narrazione di Malaterra, in cui probabilmente non mancano toni moralistici (era tempo di Quaresima e la carne non si sarebbe dovuta mangiare) [20], interessa qui soprattutto insistere sull'osservazione che la gente fu costretta a ingerire cibo *sine pane*: quello, non altri, era il modello culturale di base delle scelte alimentari. Altre volte non è il capriccio del clima, ma la violenza degli uomini a stroncare il raccolto: come quando, nel 1076, Ruggero fa strage di messi nel territorio di Noto, bruciando sul luogo tutto ciò che non poteva portarsi via. La stessa cosa fece in diversi luoghi della Sicilia, provocando — scrive ancora Malaterra — un grave stato di indigenza: *nascitur ergo fames, quia sustulit ultio panes* [21]. La vendetta si abbatté sul pane, e ne venne la fame. Gli esempi si potrebbero moltiplicare: « Quell'anno — scrive Romualdo Salernitano — la gente era molestata dalla scarsezza del pane, e da tutti fu detto l'anno della fame » [22]. Si comprende perciò la gravità, e l'estrema pregnanza culturale, di una maledizione come quella che i monaci di S. Vincenzo al Volturno lanciavano sugli *inimici ecclesiarum* che non intendevano ravvedersi: *maledicta domus, orrea et cellaria illius, maledicta frumenta et omnia cibaria illius* [23]. Sia maledetto il grano del nemico: di peggio non gli si poteva augurare. Siano maledetti i suoi granai e tutti i luo-

ghi dove il grano si conserva. Magari quelle fosse sotterranee di cui i documenti medievali ci danno numerosissime attestazioni, per le campagne come per le città [24].

Se ho a lungo insistito sulla situazione altomedievale — e vi ritornerò più avanti, ad altro proposito — è per l'importanza di fare chiarezza su questo periodo al fine di misurare l'ampiezza dell'onda di continuità che indubbiamente si ravvisa nel Sud d'Italia fra Antichità e Medioevo. Voglio dire che, messo a fuoco questo problema nei termini che abbiamo visto, assai minore appare, al Sud, lo « stacco » fra alto e pieno Medioevo, altrove evidentissimo e talora clamoroso. Fenomeni come quelli che si ravvisano nell'Italia del Nord durante i secoli centrali del Medioevo: l'espansione progressiva della cerealicoltura fra XI e XIII secolo, in concomitanza con il crescere della popolazione e della domanda alimentare; il pieno reinserimento della cerealicoltura, tornata ad essere il settore produttivo dominante, entro meccanismi di mercato controllati dai centri urbani [25]; questi fenomeni non hanno — non possono avere — uguale forza e uguale carica innovatrice nella realtà meridionale, che anche prima ne era profondamente condizionata. Certo, anche al Sud si registra una crescita del settore cerealicolo a iniziare dal X secolo e poi, in modo più accentuato, nell'XI e nel XII [26]; il dissodamento dei terreni incolti, il diradamento dei boschi (normalmente con la tecnica del debbio) [27] sono fenomeni ben conosciuti nelle regioni meridionali. Mi pare però che gli studiosi che più da vicino si sono occupati di queste regioni dimostrino in proposito una prudenza estrema, che non trova analogo riscontro nella storiografia settentrionale. Solo « taluni indizi », secondo Salvatore Tramontana, farebbero pensare che nel XII secolo si andasse realizzando « un progressivo ampliamento delle superfici coltivate, seppure in misura diversa da zona a zona », e con una diffusa persistenza degli spazi boschivi e arbustivi attestati nei secoli precedenti [28] (insomma, i due settori manterrebbero fra di loro un certo equilibrio, già evidentemente raggiunto in epoche anteriori); altrove, con ancora maggior cautela, lo stesso studioso si limita a comunicare l'impressione, « purtroppo scarsamente confortata da dati omogenei », che durante il XII secolo « si sia avuto, qua e là, un allargamento degli spazi coltivati con qualche incremento o recupero di produttività » [29]. Non meno prudenti sono le osservazioni in proposito di Raffaele Licinio, relative alla Puglia del

XII-XIII secolo [30]. In fin dei conti non sembra che la cerealicoltura meridionale offra in questi secoli motivi sostanziali di rottura col passato, come invece si verifica nell'Italia del Nord.

Se nel Sud della penisola non soffiava quel vento di novità che altrove investiva il settore produttivo cerealicolo, è perché qui non ce n'era bisogno; o, meglio, perché già da tempo si erano raggiunti — in tanti casi almeno — i limiti di espansione cerealicola compatibili con le condizioni ambientali, in un solco di forte continuità con la tradizione antica. Ci troviamo di fronte qui, per così dire, a un'agricoltura *vecchia*, già attestata su posizioni di forza e non in grado, perciò, di giocare un ruolo trainante nell'espansione economica che pure si verifica nei secoli centrali del Medioevo. Tale espansione riguardò piuttosto altri settori, quali la viticoltura, l'olivicoltura e più in generale l'arboricoltura, decisamente più consone al clima e al paesaggio meridionali [31]. Su di essi si concentrarono le attenzioni innovatrici (nella misura in cui esistettero) dei proprietari fondiari. Soprattutto i vigneti e gli oliveti si allargarono, qua e là, a spese dell'incolto; e il contenuto dei contratti per nuovi impianti vitati o arborati, presenti massicciamente nella documentazione di questi secoli [32], rappresenta un po' il *pendant* meridionale dell'intensa attività di disboscamento e di messa a coltura cerealicola di vaste zone dell'Italia settentrionale, promossa anch'essa da raffiche di contratti agrari di cui non mancano ampie testimonianze [33]. Invece al Sud i terreni a cereali sono in larga misura terreni « vecchi », per i quali — certo non casualmente — mancano il più delle volte, nei contratti agrari, esplicite indicazioni sul canone che il proprietario esige dal contadino; nella grande maggioranza dei casi, il solo riferimento è alla tradizione: *secundum consuetudinem* [34]. Ciò che può confermare il carattere, appunto, tradizionale, non innovativo, di questo settore dell'economia. E, si badi, è questo, nei contratti agrari dell'Italia centro-meridionale, l'uso più consueto già nell'alto Medioevo [35].

Anche dal punto di vista qualitativo (mi riferisco alla tipologia delle specie coltivate) la cerealicoltura meridionale si muove in un ambito di sostanziale continuità con la tradizione classica. Mentre nelle regioni del Centro-Nord la situazione risulta estremamente complicata dall'introduzione di nuovi cereali o dalla decisa affermazione di colture prima marginali (fenomeno che, come accennavo, non si limita cronologicamente al solo alto

Medioevo, ma investe in pieno anche i secoli dopo il Millennio) [36], nel Centro-Sud della penisola tale accentuata diversificazione non si verifica, e il modello produttivo rimane quello tipico dell'agricoltura mediterranea tradizionale. Un modello assai semplice, basato sul binomio frumento-orzo [37]. Solo eccezionalmente o localmente assumono qualche rilievo (mai però di primo piano) altre colture. Ad esempio il miglio, l'avena, il farro, la segale [38]; e le leguminose (fava, fagioli, ceci, cicerchie, lupini, piselli, lenticchie) [39], coltivate nei campi assieme ai cereali e destinate ad analoghi usi alimentari (farinate, zuppe e talvolta il pane) [40]. Soprattutto il miglio, in qualche zona, sembra coltivato con una certa ampiezza: così in Campania, dove le quote parziarie pagate dai contadini dipendenti dal monastero di Montecassino si applicavano in modo uniforme ai « tre redditi » di quelle terre, *hoc est tritici et ordei ac milii* [41]. È forse questo l'unico caso in cui il miglio è posto sullo stesso piano — almeno formalmente — degli altri due cereali [42]; anche qui, peraltro, non ci si discosta da una tradizione che affonda indietro nei secoli le proprie radici: sappiamo infatti che anche in epoca romana la Campania era nota come zona di produzione e consumo del miglio [43]. La particolarità di questa situazione, e ogni altra eventuale eccezione locale, non incrinano comunque il modello di base, solidamente imperniato sulla « coppia » frumento-orzo. Pressoché esclusivamente a questi due cereali si riferiscono i contratti agrari, quando specificano — assai di rado, a dire il vero — i tipi di colture presenti nelle aziende contadine e i canoni richiesti dai proprietari [44]. Unicamente al frumento e all'orzo si riferiscono le indicazioni — estremamente sintetiche e per ciò significative degli interessi economici prevalenti — dei prodotti sottoposti a decima: come quando un diploma di Roberto il Guiscardo concede al vescovo di Troia la decima del frumento, dell'orzo e del vino prodotti nelle terre di proprietà del duca [45].

Chi ha familiarità con la documentazione meridionale conosce bene questa situazione, che non ha certo bisogno di essere esemplificata, tanto è palese e diffusa [46]. Piuttosto mi preme sottolineare che tale sembra essere stata la situazione anche nell'alto Medioevo, a conferma di una continuità — anche qualitativa — sulla quale ho già fin troppo insistito. Sta di fatto che anche nei secoli prima del Mille i riferimenti documentari riguardano principalmente questi due cereali. Quando il *Liber Pontificalis*

ci informa che al tempo di Gregorio II (prima metà del secolo VIII) i seminativi della Campania presero fuoco, è al *triticum* e all'*ordeum* che si riferisce (e ai legumi) [47]. Quasi solo al frumento e all'orzo fanno riferimento le poche serie continue di contratti agrari che possediamo per i secoli avanti il Mille: ad esempio quelli stipulati dal monastero di S. Vincenzo al Volturno, dove qualche rara menzione di miglio o di farro si insinua in un « sistema » decisamente bloccato sui primi due cereali [48], difficilmente disgiungibili (perciò li abbiamo definiti una « coppia ») anche perché integrati — come sappiamo da fonti di epoca successiva — in un sistema di rotazione più o meno serrata che ne prevedeva, di norma, l'alternanza sugli stessi terreni [49]. Mi pare, perciò, che il modello « settentrionale » abbia troppo pesato sull'opinione di Augusto Lizier — peraltro avanzata in forma cauta e dubitativa, data la scarsezza di informazioni in proposito — che i cereali inferiori costituissero nell'alto Medioevo, anche nel Meridione, la parte preponderante dei sistemi di coltura e « della alimentazione degli individui » [50].

Né si tratta di un fenomeno per il quale ci si possa limitare a invocare motivi di suolo e di clima, come vediamo fare da Jones quando spiega solo in termini di condizioni ambientali (il caldo, l'aridità) l'assenza o la marginalità, nel Sud, di quei « grani rustici » a semina primaverile (miglio, panìco, sorgo) che meglio si confacevano ai climi umidi del Nord; o di quelle specie autunnali (la segale, l'avena) che meglio si confacevano ai climi freddi [51]. L'ovvietà di questa spiegazione confesso che non mi soddisfa. Così come credo che il successo altomedievale della segale e dei grani minuti, al Nord, sia dipeso principalmente da fattori economici e sociali (non tanto il freddo o l'umidità del clima, quanto l'arretratezza tecnologica dell'agricoltura e la necessità impellente di procurarsi il cibo, senza badare alla qualità del prodotto) [52], analogamente sono convinto che le condizioni climatiche solo in parte siano in grado di spiegare le scelte produttive operate nelle campagne meridionali. Coglie nel segno Licinio, quando osserva che « quei grani meno si adattavano alle esigenze del grande commercio » [53]: l'osservazione, riferita ai secoli del pieno Medioevo, vale sostanzialmente anche per il periodo precedente, quando, a differenza di quanto accadeva nel Nord dell'Italia, la cerealicoltura meridionale restava legata — come abbiamo visto — ai suoi tradizionali ambiti urbani e mercantili. Perciò,

soprattutto, si cercava il frumento: *in primis de tritico*, inizia la lista delle decime concesse dal conte Goffredo alla Chiesa di Brindisi nel 1100 [54]. Perciò il termine *frumentum*, o l'ancor più tecnico *triticum*, finivano spesso per indicare i cereali *tout-court* [55]. I cereali erano il frumento, e l'ambiguità semantica esprimeva un'identità fortemente avvertita come tale. Anche in questo caso è la cultura, è la tradizione di civiltà che bisogna chiamare in causa.

Possiamo dunque ritenere che nel Sud il frumento fosse « il comune cereale da pane », come ha scritto Jones? [56] In qualche misura sì, come anche Licinio ritiene: « Se certo l'attribuzione del pane da grani rustici alle aree e ai ceti più poveri è in linea ipotetica giustificata — egli scrive — tuttavia non può essere del tutto casuale l'assenza di riferimenti a diversi tipi di pane in fonti solitamente circostanziate come gli Statuti e in genere nei documenti che si soffermano sui dazi » [57]. Per converso è da notare l'ovvietà con cui gli Statuti delle città del Nord si riferiscono alla preparazione e al commercio di farine diverse da quella di solo frumento [58]. Osserva inoltre Licinio, sempre riferendosi alla Puglia (ma in qualche modo il discorso può essere generalizzato), che « la distinzione che diversi autori hanno prospettato tra località costiere, in cui la circolazione di una maggiore ricchezza avrebbe favorito il consumo di pane di frumento, e centri rurali dell'interno, in cui avrebbero prevalso i cereali inferiori, appare troppo poco confortata dalle notizie delle fonti » [59].

In linea di principio possiamo dunque ammettere una presenza socialmente più diffusa, nelle regioni meridionali, del consumo di pane di frumento. Diversa era la destinazione dell'orzo, impiegato o come foraggio per gli animali, o per l'alimentazione dell'uomo, ma non — normalmente — per il pane. Per quanto riguarda il primo punto la documentazione è abbondante ed esplicita: l'orzo si dà alle bestie [60] e soprattutto agli equini, « grandi divoratori di orzo », come li ha definiti Porsia in un recente lavoro [61]. Nonostante fosse normalmente riservata agli animali stabulati, e integrata con erba e altri prodotti, la pastura a base d'orzo doveva assorbire — così calcola Porsia — quantitativi altissimi di questo cereale, certo maggiori di quelli riservati a servi e pastori, nutriti anch'essi a orzo [62]. Quale fosse la destinazione principale dell'orzo è attestato anche dai contratti agrari, che prevedono talora — così in certi documenti dell'XI secolo,

relativi all'abbazia di Cava — la corresponsione di orzo e paglia per nutrire i cavalli del messo, inviato dai proprietari a controllare i lavori e a riscuotere i canoni [63]. È celebre l'assioma: « Niente orzo, niente guerra » [64]. Da questo punto di vista, paradossalmente, l'orzo si configurava come coltivazione « signorile », come e più del frumento.

Ma, come dicevamo, l'orzo era anche cibo per gli uomini. Se ne facevano, come nell'Antichità [65], soprattutto polente e zuppe, che assieme al pane di frumento costituivano la base cerealicola della dieta socialmente più diffusa. Anche il frumento, naturalmente, veniva impiegato per preparazioni alimentari diverse dal pane: focacce, *pizze* (il termine compare, ad esempio, in un documento campano del IX secolo) [66] con le specie « tenere »; mentre il *triticum durum* [67] serviva a confezionare gallette e pasta a lunga conservazione (un genere di consumo importato probabilmente dagli Arabi in Sicilia e destinato a grande avvenire, ma che nei secoli centrali del Medioevo non doveva ancora essere alla portata di tutti, configurandosi piuttosto come cibo di *élite*) [68]. Ma frumento significava soprattutto pane, e da questo punto di vista si delineava una chiara opposizione con gli altri cereali, destinati prevalentemente a usi diversi — in condizioni normali. Ma quanto spesso le condizioni potevano veramente dirsi « normali »? Le cronache dei secoli XI-XIII sono letteralmente infarcite di notizie di carestie: *magna fames*, *fames valida*, *fames maxima...*, espressioni ricorrenti, non sempre e dovunque con la stessa frequenza, ma con una regolarità e una ripetitività significative del carattere strutturale, non certo congiunturale, delle carenze produttive dell'agricoltura medievale [69]. Quando la sottoproduzione faceva alzare il prezzo del frumento, il mercato diventava inaccessibile a molti: *adeo fames invaluit ut venderetur cascina frumenti plus quam una uncia auri*, leggiamo, ad esempio, negli *Annales Casinenses* a proposito di una carestia verificatasi nel 1192 [70]. Ma il nemico — un nemico contro cui ben poco si poteva — non erano solo le avversità climatiche: la neve, il freddo, la siccità... Nemico era anche l'uomo, quando le vicende della guerra, le invasioni degli eserciti e le rappresaglie si abbattevano sui campi coltivati e sul lavoro dei contadini [71]. Perfino i contratti agrari, nei periodi di maggiore tensione politico-militare, si fanno interpreti di questa realtà, subordinando l'entità dei canoni agli sviluppi delle vicende bel-

liche. Così nell'XI secolo, agli inizi dell'occupazione normanna dell'Italia meridionale [72]; periodo al quale si riferisce anche Amato di Montecassino quando ci racconta che il duca Roberto, venuto a sapere che il suo rivale Pietro era entrato in Melfi, « l'aseia tout entor et destruit tout li labour »; e quelli della città scongiurarono Pietro di difendere « lo grain qui est en lo camp, loquel est après de metre » [73].

Quando, per qualsivoglia motivo, c'era penuria di cereali, il consumo alimentare subiva, oltre ad una compressione quantitativa, un impoverimento qualitativo. Alla scarsezza di frumento si poneva rimedio con ogni sorta di altri prodotti, a cominciare dai grani minori che eventualmente fossero rimasti disponibili. Anche l'orzo, in tali circostanze, veniva panificato, ed è questa una chiara dimostrazione di quanto la « cultura del pane » fosse radicata negli usi alimentari [74]. L'orzo, infatti, non è idoneo alla panificazione, poiché la povertà e la scarsa elasticità del suo glutine impediscono alla farina di crescere, di lievitare [75]. Piuttosto di gallette che di pane dovremmo allora parlare; ma, appunto, la « cultura del pane » era talmente forte che si voleva ricavarlo anche da quel cereale, come già era accaduto nell'Antichità: anche allora, in caso di carestia o di cattivo raccolto del grano, mentre in condizioni normali non si faceva più uso di pane d'orzo almeno al tempo di Plinio [76]. Considerato dai medici romani di difficile digestione e dannoso per lo stomaco [77], quel genere di pane si riteneva adatto semmai ai filosofi distaccati dal mondo e dediti alla meditazione [78]. In questa medesima prospettiva, ripresa dall'ideologia cristiana, il pane d'orzo viene in seguito a configurarsi come cibo d'elezione degli asceti che perseguono, anche loro, il distacco dal mondo, la privazione e la rinuncia al piacere fisico [79]. Un pane di sofferenza, dunque, quello d'orzo: una sorta di punizione [80], di « umiliazione alimentare » di cui il consumatore è perfettamente consapevole, si tratti di una scelta — come nel caso del filosofo pagano o dell'eremita cristiano — o di una necessità, come quella dei nostri contadini impossibilitati a nutrirsi di frumento. Insomma, l'orzo non perde mai la sua connotazione di cibo destinato in primo luogo agli animali [81]; il suo consumo da parte dell'uomo — soprattutto quando si tratta di *pane* d'orzo, poiché per altri tipi d'impiego non si pongono problemi di sorta — resta inesorabilmente segnato da un'immagine di ani-

malità, che può essere una scelta di vita ma più spesso è il risultato di circostanze cogenti [82].

Possiamo così raffigurarci un'immagine, per così dire, tripartita dei consumi alimentari. Da un lato la fascia di quanti possono permettersi di consumare solo frumento, sotto forma di pane o di pasta o d'altro: fascia tutto sommato ristretta, anche se, al Sud dell'Italia, in modo meno evidente di quanto non accada nelle regioni centro-settentrionali della penisola. Al lato opposto gli animali, cui è destinato solo l'orzo (ed, eventualmente, altri cereali minori). In mezzo, una fascia larghissima di consumatori — presumibilmente la stragrande maggioranza — a cavallo delle due situazioni estreme: un po' cristiani e un po' bestie, mangiatori di frumento e di orzo. Il rischio, per costoro, è quello di scivolare, in determinate circostanze, decisamente nella fascia animale: di perdere il contatto con i cristiani e col consumo di frumento. E mi pare che, da questo punto di vista, la linea di discrimine, il momento veramente decisivo sia quello in cui anche il pane diventa d'orzo. Allora, il mondo dei cristiani è davvero lontano. Non parliamo poi di quando manca anche l'orzo; di quando manca tutto. È l'ultimo stadio della « bestializzazione » dei consumi: *sicut bestiae pascebantur*, scrive un cronista a proposito degli abitanti di Lucera, costretti nel 1269, durante l'assedio della città da parte di Carlo d'Angiò, a raccogliere e mangiare l'erba [83].

Il discrimine frumento/orzo, che ripropone nel Medioevo modelli di differenziazione qualitativa dei consumi alimentari già ben noti nell'Antichità mediterranea [84], era il risultato di una profonda divaricazione fra produzione e consumo, a sua volta condizionata dalla fortissima incidenza del mercato sulla destinazione dei vari prodotti. Tale divaricazione esisteva anche nel Centro-Nord dell'Italia: si è già detto della destinazione soprattutto commerciale e urbana del frumento, mentre i contadini, espropriati della maggior parte del frumento prodotto, si limitavano in tanti casi a consumare cereali inferiori [85]. Nel Meridione, tale fenomeno assumeva una portata ancora maggiore, legata alla diversità delle condizioni economiche e soprattutto politiche. Nelle regioni del Centro-Nord, infatti, il frumento finiva in buona parte — oltre che ai proprietari della terra — sul mercato locale, restando in qualche modo in circolazione; non solo i proprietari,

dunque, ma anche, entro certi limiti, i ceti popolari urbani, e talvolta perfino i contadini [86], finivano per usufruirne nell'alimentazione, quando i prezzi di mercato lo consentivano. Senza contare che le autorità cittadine si sforzavano, nei limiti del possibile, di garantire anche con strumenti di pressione politica e militare l'approvvigionamento in grano dei centri urbani, onde favorire — anche per fini propagandistici e di pubblico ordine — un modello di consumo che la popolazione delle città aveva finito per assumere come segno di emancipazione e di differenziazione dai ceti rurali [87]. I mercati meridionali erano, invece, soprattutto mercati di esportazione, verso le città del Nord [88] o oltremare, secondo una tradizione di cui abbiamo già ricordato l'antichità. Questo ruolo di « granaio », che contraddistinse a lungo le regioni meridionali dell'Italia, giocò indubbiamente a sfavore dei consumi locali, accentuando la differenziazione sociale dei modelli alimentari e dirigendo in gran parte altrove il meglio delle risorse disponibili. « Ciò che colpisce nell'esaminare i fatti economici del Mezzogiorno — ha scritto Salvatore Tramontana — è il consenso quasi generale di tanta storiografia agli entusiasmi letterari dei cronisti normanni e dei geografi musulmani per la fertilità di un suolo generoso di frutti. Laddove è noto che anche le esportazioni di cereali [...] non significavano certo sovraproduzione, ma sistematico meccanismo di espropriazione di risorse, operazioni di politica economica [...] lesive [...] degli interessi locali » [89].

Tali considerazioni, riferite al secolo X e agli inizi dell'XI, valgono ancora per la successiva età normanna, quando — seguo ancora Tramontana — quel po' di incremento della produzione agricola che si verificò nelle campagne andò « a esclusivo beneficio dei feudatari », in un'ottica di crescente commercializzazione del prodotto di cui certo non godevano i consumi delle classi rurali [90]. Quanto alla monarchia sveva, è noto che essa, giovandosi di una capacità di intervento non comune nell'Italia del tempo, accentuò il controllo dello « Stato » sui meccanismi economici, sul mercato e dunque, in ultima analisi, sul rapporto produzione/consumo; i fattori di ordine politico (i monopoli, i privilegi) ebbero allora — anche più che in passato — un ruolo di primo piano nel determinare le vicende del commercio granario (e quindi dei consumi locali) nell'Italia del Sud [91]. È chiara, peraltro, la natura prevalentemente fiscale degli interessi che

spinsero la monarchia sveva ad occuparsi dell'economia agraria, con interventi legislativi volti anche a tutelare il lavoro dei contadini e i prodotti dei campi [92] (senza parlare della gestione diretta delle masserie regie) [93]. Fanno dunque bene gli studiosi a ridimensionare la portata di tale normativa, che, dettata da preoccupazioni extra-economiche, rientrava nella logica tradizionale della produzione estensiva e del potere feudale [94], in un contesto di sostanziale ristagno tecnologico che di lì a non molto avrebbe portato al depauperamento e alla crisi dell'agricoltura meridionale [95]. Ma sarebbe ingiusto liquidare come « normale amministrazione » [96] certe attenzioni al mondo contadino che non sono poi tanto ricorrenti nella società del tempo: la preoccupazione di un Federico II che i contadini *securi sint* e nessuno ardisca sottrargli animali e attrezzi, né invadere i loro campi o farvi violenza alcuna [97], possono essere rimaste sulla carta ma non per questo sono in meno stridente contrasto con quanto ci è dato leggere sui contadini nelle fonti coeve dell'Italia settentrionale, dove contratti, norme statutarie, raffigurazioni letterarie concordano nel proporci soprattutto la necessità di tutelare i profitti padronali dai furti e dalla malvagità dei rustici [98]. Certo, nel dettare le sue norme, Federico avrà pensato alle finanze della corona più che al tenore di vita dei contadini. Ma non possiamo non rilevare le profonde radici culturali di simili attenzioni; l'immagine, che ne esce, di una civiltà in cui tutto — società, economia, politica — finiva in qualche modo per ruotare attorno al lavoro agricolo, ai prodotti dei campi, al cibo degli uomini.

Note.

[1] Ph. Jones, *Per la storia agraria italiana nel Medioevo: lineamenti e problemi*, in « Rivista Storica Italiana », LXXVI/2 (1964), ora in Id., *Economia e società nell'Italia medievale*, Torino 1980, p. 216.

[2] Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 109-218, in particolare a pp. 116-17.

[3] Ampia sarebbe la bibliografia da citare in proposito. Basti riferirsi al classico L. Messedaglia, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza 1927, pp. 201 sgg.

[4] Ph. Jones, *L'Italia agraria nell'alto Medioevo: problemi di cronologia e di continuità*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Spoleto 1966, ora in Id., *Economia e società* cit., p. 263: dopo avere insistito sulla profonda continuità dell'economia agraria fra epoca romana e

Medioevo, lo studioso inglese si limita a toccare in nota il problema della diffusione medievale della segale, definendola « unica possibile eccezione » al quadro delineato. Cfr. Id., *Per la storia agraria* cit., p. 216.

[5] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 114-17.

[6] Cfr. M. Montanari, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, pp. 163-64, 203-204.

[7] Jones, *Per la storia agraria* cit., p. 216: « La distribuzione dei cereali [...] era più che altro determinata dal clima ».

[8] Cfr. R. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari 1983, pp. 38-39, e la bibliografia ivi citata. In particolare è importante F. Milone, *Il grano. Le condizioni geografiche della produzione*, Bari 1929.

[9] Licinio, *Uomini e terre* cit., p. 39.

[10] F. Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo*, I: *Le strutture del quotidiano*, trad. it., Torino 1982, p. 83, definisce il grano come una di quelle « piante di civiltà » (l'espressione è ripresa da Max Sorre) attorno alle quali si è organizzata « la vita materiale e talvolta psichica degli uomini, a grande profondità ».

[11] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 220-306.

[12] Cfr. sopra, pp. 63 sgg. Sull'importanza della cerealicoltura nel modello monastico di alimentazione (e, perciò, sull'importanza di questo modello nel confermare e rafforzare quella che abbiamo definito « cultura cerealicola ») vedi anche A. Guillou, *L'Italia bizantina dalla caduta di Ravenna all'arrivo dei Normanni*, in *Il Mezzogiorno dai Bizantini a Federico II* (=*Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, III), Torino 1983, p. 50.

[13] Alcuni esempi: « L'anno 947 ci viene segnalato da un cronista come quello in cui il grosso bestiame andò distrutto [...] L'inverno del 1009 [...] vide cadere in Italia una neve particolarmente densa e durevole che bruciò gli olivi e tutte le piante e fece morire, dice un cronista, gli uccelli e persino i pesci » (Guillou, *L'Italia bizantina* cit., p. 54). Sulla relatività della nozione di « carestia » e sull'ampio spettro semantico che il termine copre nell'alto Medioevo, quando ancora non viene fatto coincidere *tout-court* con le crisi dell'economia agricola, ma coinvolge anche altri settori produttivi (il bosco, le acque, i pascoli...), vedi Montanari, *Campagne medievali* cit., pp. 191-200, in particolare a pp. 191-94.

[14] Sul carattere commerciale dell'agricoltura meridionale anche nell'alto Medioevo cfr. A. Lizier, *L'economia rurale dell'età pre-normanna nell'Italia meridionale*, Palermo 1907, p. 147; G. Acerbo, *La economia dei cereali nell'Italia e nel mondo*, Milano 1934, pp. 369-70; A. O. Citarella, *Il commercio di Amalfi nell'alto Medioevo*, Salerno 1977, p. 75 e *passim*.

[15] Procopio di Cesarea, *La guerra gotica*, II, 24 (a. 539: i greci ammassano ad Ancona le provviste che giungono da Sicilia e Calabria); III, 6 (a. 541: Demetrio raccoglie grano e lo carica sulle navi per rifornire Napoli); III, 15 (a. 574: navi del pontefice portano grano dalla Sicilia a Roma); ecc. (ed. D. Comparetti, Roma 1895-99, II, pp. 159, 244, 298-99).

[16] Erchemperto, *Historia Langobardorum Beneventanorum*, c. 43, ed. G. Waitz, in *M.G.H.*, *Scriptores rerum Langobardicarum et Italicarum*, Hannover 1878, c. 43, pp. 250-51: la raccolta del grano nelle città è fatta oggetto di un patto fra Guaiferio e i suoi fratelli; c. 58, p. 258: i Capuani fanno venire frumento e altri viveri dalla Liguria; c. 60, p. 258: Landone riempie Capua di frumento; ecc.

[17] Cfr., ad es., quanto scrive M. Fuiano sulla Puglia del secolo XI: « La base prevalente dell'economia [...] rurale, era monetaria » (*Economia rurale e società in Puglia nel Medioevo*, Napoli 1978, p. 77).

[18] Cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., p. 194.

[19] Goffredo Malaterra, *De rebus gestis Rogerii Calabriae et Siciliae comitis et Roberti Guiscardi fratris ejus*, I, XXVII, ed. E. Pontieri, *R.I.S.*², V/1, Bologna 1925-28, pp. 21-22: « Recentis carnis absque pane comestio, dyssenteriam faciens, multos deiciebat, quosdam autem splenitícos faciebat [...] Fluvialibus carectis et quarundam arborum corticibus cum castaneis et quercinis sive ilicinis nucibus, quas glandes dicimus, porcis substractis, et mola post ecsicationem tritis, panes facere, modico milii admicto, tentabant [...] Sic [...] usque ad novas fruges attriti sunt. Sed, novis frugibus supervenientibus, fames quidem propulsa est »; non cessano però le malattie, poiché « corpora, famis penuria vacuata et cibo insueta, quanto abundantiori cibo contra usum intemperanter reficiebantur, tanto citius periclitabantur ». Per una non marginale (anche rispetto ai nostri interessi) questione filologica riguardante il brano in questione cfr. O. Capitani, *Motivazioni peculiari e linee costanti della cronachistica normanna dell'Italia meridionale: secc. XI-XII*, in « Atti della Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna. Classe di Scienze Morali. Rendiconti », LXV (1976-77), p. 70, in nota.

[20] *De rebus gestis* cit., *loc. cit.*: « Quadragesimae sanctam observantiam, a sanctis et religiosis patribus catholice contractam, angustia dissolvit ».

[21] Ivi, III, X, p. 62.

[22] Romualdo Salernitano, *Chronicon*, ed. C. A. Garufi, *R.I.S.*², VII/1, Bologna 1909-35, p. 173. Cfr. S. Tramontana, *La monarchia normanna e sveva*, in *Il Mezzogiorno dai Bizantini a Federico II* cit., p. 447. Vedi anche Id., *Spazio, tempo, mentalità*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Bari 1987, p. 25, dove si cita Ugo Falcando: « Quest'anno la gente era molestata dalla scarsezza del pane e da tutti fu detto l'anno della fame » (*Liber de Regno Siciliae*, c. LI, ed. G. B. Siragusa, Roma 1897, p. 130).

[23] *Chronicon Vulturnense del monaco Giovanni*, ed. V. Federici, Roma 1925-40, I, p. 17.

[24] Sul sistema delle « fosse » cfr. J.-M. Martin, *Le travail agricole: rythmes, corvées, outillage*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno* cit., p. 133, e la bibliografia ivi citata (soprattutto *Les techniques de conservation des grains à long terme*, a cura di M. Gast e F. Sigaut, I, Paris 1979). Vedi anche Fuiano, *Economia rurale* cit., pp. 80, 82, 89; Licinio, *Uomini e terre* cit., pp. 43-44. L'uso è assai antico, come attesta anche Procopio, II, 1 (*La guerra gotica* cit., II, pp. 5-6).

[25] Cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., pp. 32 sgg., 149 sgg.

[26] Per il secolo X cfr. Guillou, *L'Italia bizantina* cit., p. 57; per l'XI e il XII, Fuiano, *Economia rurale* cit., p. 46; Tramontana, *La monarchia* cit., pp. 509, 586.

[27] Guillou, *L'Italia bizantina* cit., p. 50.

[28] Tramontana, *La monarchia* cit., p. 586.

[29] Ivi, p. 643.

[30] R. Licinio, *Le masserie regie in Puglia nel secolo XIII: ambienti, attrezzi e tecniche*, in « Quaderni medievali », II (1976), pp. 99-100.

[31] Cfr. P. Toubert, *Paysages ruraux et techniques de production en Italie méridionale dans la seconde moitié du XII^e siècle*, in *Potere, società e popolo nell'età dei due Guglielmi*, Bari 1981, pp. 211, 220 (con particolare riferimento all'area campana).

[32] *Ibidem*. Rimando inoltre a B. Andreolli, *I contratti agrari*, relazione (in corso di pubblicazione) al convegno *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Bari 1987. Sull'importanza dell'olivicoltura e della viticoltura nel Mezzogiorno medievale vedi G. Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Terra e uomini* cit., pp. 187-234. Sulla frutticoltura G. Vi-

tolo, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, ivi, pp. 174 sgg.

[33] Cfr. V. Fumagalli, *L'evoluzione dell'economia agraria e dei patti colonici dall'alto al basso Medioevo*, in « Studi Medievali », 3ª s., XVIII (1977), 2, pp. 461-90, ora in *Le campagne italiane prima e dopo il Mille. Una società in trasformazione*, a cura di B. Andreolli, V. Fumagalli, M. Montanari, Bologna 1985, pp. 13-42.

[34] Anche per questa considerazione rimando a Andreolli, *I contratti agrari* cit. Infiniti — e tutto sommato superflui — sarebbero i riferimenti documentari in proposito, data la frequenza e l'evidenza con cui il dato balza agli occhi ad una lettura anche rapida della contrattualistica agraria del Sud.

[35] Cfr. ad esempio *Codex diplomaticus cavensis*, II, a cura di M. Morcaldi, M. Schiani e S. De Stefano, Milano-Pisa-Napoli 1875, nn. CCXIX, CCXXVIII, CCXXXIV, CCXXXVIII, CCXLVI, CCXLVII, CCLVI, CCLXXXI, CCXCV, CCCXVIII, CCCXX, CCCXXI, CCCXXII, CCCXXV, CCCXXVII, CCCXL, CCCLI, CCCLVI, CCCLVIII, CCCLIX, CCCLX, CCCLXIV, CCCXCIII, CCCXCV, CCCCII (tutti documenti del secolo X).

[36] Cfr. sopra, p. 125 e n. 6.

[37] Cfr. Martin, *Le travail agricole* cit., p. 116. È questo il « classico modello mediterraneo », secondo l'espressione di E. Le Roy Ladurie, *I contadini di Linguadoca*, trad. it., Bari 1970, p. 63 (una citazione fra le tante, poiché il dato è ampiamente scontato). Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 115-16. Sulla cerealicoltura classica mediterranea cfr. J. e Ch. Cotte, *Etude sur les blès de l'Antiquité classique*, Paris 1912; A. Jardé, *Les céréales dans l'antiquité grecque. La production*, Paris 1925; N. Jasny, *The wheats of classical Antiquity*, Baltimore 1944; Id., *The daily bread of ancient Greek and Romans*, in « Osiris », IX (1950), pp. 227-53. Sulla cerealicoltura romana arcaica (quando la coltivazione del frumento non si era ancora diffusa e il sistema produttivo appariva imperniato piuttosto sul binomio farro-orzo) vedi C. Ampolo, *Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario*, in *La formazione della città nel Lazio* = « Dialoghi di Archeologia », n. s., 2 (1980), 1, pp. 15 sgg.

[38] Lizier, *L'economia rurale* cit., p. 117; Guillou, *L'Italia bizantina* cit., p. 42.

[39] Sulla presenza delle leguminose nei sistemi agrari dell'Italia centro-meridionale cfr. Toubert, *Paysages ruraux* cit., pp. 216-17. L'importanza di queste colture è, però, a mio avviso sopravvalutata dallo studioso francese; una loro comparsa (peraltro saltuaria) nei cicli di rotazione non autorizza infatti ad assimilare il loro ruolo a quello, ben più decisivo, dei cereali primaverili nell'agricoltura settentrionale. Per un ridimensionamento della tesi di Toubert cfr. Licinio, *Le masserie regie* cit., pp. 105-106.

[40] Per l'analogia degli impieghi alimentari di cereali e legumi cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 156 sgg.; ivi, pp. 153-55, per l'assimilazione (in quanto colture di campo) dei due tipi di prodotti, spesso indicati con un unico termine comprensivo (ad es., nell'Italia padana, *granum* sono i cereali e i legumi insieme). Cfr. P. Toubert, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium méridional et la Sabine du IXe siècle à la fin du XIIe siècle*, Roma 1973, I, p. 540, n. 3: nelle carte dell'Italia centrale, il termine *fruges* si riferisce « ai cereali e alle leguminose ».

[41] P. Toubert, *La terre et les hommes dans l'Italie normande au temps de Roger II: l'exemple campanien*, in *Società, potere e popolo nell'età di Ruggero II*, Bari 1979, p. 65 (con riferimento alla *Chronica monasterii Casinensis* di Leone Marsicano, II, 3, ed. W. Wattenbach, in *M.G.H., Scriptores*, VII, Hannover 1846, p. 630). Anche la *Chronica* di Riccardo da S. Ger-

mano ci attesta l'importanza di questa coltura nelle terre del monastero cassinese, quando registra, per il 1230, un'invasione di « bruchi » sui campi di miglio (ed. C. A. Garufi, *R.I.S.*², XII, Bologna 1937, p. 1026).

[42] Anche nella *terra S. Vincentii*, ossia sulle proprietà dell'abbazia di S. Vincenzo al Volturno, il miglio pare avere un certo rilievo accanto al grano e all'orzo: cfr. M. Del Treppo, *La vita economica e sociale in una grande abbazia del Mezzogiorno: S. Vincenzo al Volturno nell'alto Medioevo*, in « Archivio Storico per le antiche province napoletane », n. s., XXXV (1955), p. 59. Del resto, un po' tutti i grani inferiori paiono presenti nelle aree più « settentrionali » del Mezzogiorno (Campania, Abruzzo, Molise) in misura più consistente che nelle altre regioni. Si osservi però che, contrariamente a quanto si verifica nell'Italia del Nord (dove, nei secoli XI-XIII, il frumento tende a riguadagnare terreno), al Sud sono proprio i secoli centrali del Medioevo quelli di maggior espansione di tali colture: cfr. Martin, *Le travail agricole* cit., pp. 117-18. Il modello produttivo si conferma dunque radicalmente diverso, in certo senso opposto.

[43] Cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981², p. 64, con riferimento a notizie di Columella e di Plinio il Vecchio.

[44] Mi si consentirà di non documentare questa affermazione, verificabile un po' in tutti i codici diplomatici relativi all'Italia del Sud.

[45] *Les chartes de Troia*, a cura di J. M. Martin, I, Bari 1976, n. 17, a. 1081, pp. 109-10. Cfr. Fuiano, *Economia rurale* cit., p. 92. Per un altro esempio simile (fra i tanti che si potrebbero citare) cfr. *Die Chronick von Montecassino*, ed. H. Hoffmann, in *M.G.H.*, *Scriptores*, XXXIV, Hanno er 1980, III, 44, p. 421; IV, 10, p. 475 (decime di terre nella zona di Taranto, concesse al monastero di Montecassino).

[46] Un solo altro esempio: attorno alla metà del XIII secolo, le prestazioni d'opera fatte dagli *angararii* dipendenti dalla mensa vescovile di Bisignano riguardano tre soli settori dell'economia rurale, evidentemente ritenuti fondamentali: coltivazione del frumento, dell'orzo e, inoltre, del vigneto (cfr. P. De Leo, *Un polittico sconosciuto d'età sveva*, Cava dei Tirreni 1984, pp. 81-83).

[47] *Liber Pontificalis*, ed. L. Duchesne, I, Paris 1955, p. 402.

[48] *Chronicon Vulturnense* cit., II, nn. 95, 109, 110, 111, 113, 142, 157, 164, 165, 166, 167, 202, 206 (contratti stipulati fra X e XI secolo).

[49] Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 216; Licinio, *Uomini e terre* cit., p. 46; Id., *Le masserie* cit., pp. 101-103; Martin, *Le travail agricole* cit., p. 117.

[50] Lizier, *L'economia rurale* cit., p. 117. I pochissimi documenti da lui citati in proposito riguardano tutti la Campania.

[51] Jones, *Per la storia agraria* cit., pp. 215-16. Cfr. anche G. Cherubini, *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma-Bari 1984, p. 107.

[52] In termini analoghi mi accadde di esprimermi criticamente riguardo alle tesi di Toubert sulla cerealicoltura laziale: cfr. *Agricoltura, incastellamento, società, istituzioni nel Lazio medievale di Toubert*, in « Quaderni Storici », 32 (1976), pp. 775-76.

[53] Licinio, *Uomini e terre* cit., p. 49.

[54] A. De Leo, *Codice Diplomatico Brindisino*, I, a cura di G. M. Monti, Trani 1940, n. 64, p. 106.

[55] La cosa è attestata in ogni genere di fonti, documentarie e narrative. Sulla terminologia relativa al frumento cfr. Martin, *Le travail agricole* cit., p. 116.

[56] Jones, *Per la storia agraria* cit., p. 215.

[57] Licinio, *Uomini e terre* cit., p. 52.

[58] Cfr. l'esempio degli Statuti bolognesi riportato in Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 157, n. 140 (le farine previste sono, qui, di tre tipi: o di solo frumento, o di frumento misto a fava, o di frumento misto ad altri grani).

[59] Licinio, *Uomini e terre* cit., p. 52. Ciò evidentemente non toglie che parlare di « Italia meridionale », come qui andiamo facendo nel tentativo di individuare alcuni caratteri distintivi fondamentali dell'area in questione, rappresenti per certi versi un'astrazione, data la grande diversità di contesti geografici, economici, sociali, istituzionali, culturali; diversità che si traduce in condizioni di vita (e di cibo) assai diverse fra loro, con contrasti anche forti fra zone più ricche e zone più povere. Cfr. in proposito anche Tramontana, *La monarchia* cit., pp. 510-11.

[60] Cfr. M. Montanari, *Allevamento e cura degli animali nei trattati di agronomia del basso Medioevo*, in *La pratica della veterinaria nella cultura dell'Emilia-Romagna e l'insegnamento nell'Università di Bologna*, Bologna 1984, pp. 39-40.

[61] F. Porsia, *I cavalli del re*, Fasano 1986, p. 39 (ivi, pp. 35 sgg., un attento esame delle tecniche di alimentazione del bestiame equino, con riferimento soprattutto ai trattati di mascalcia).

[62] Ivi, pp. 38-39.

[63] *Codex diplomaticus cavensis*, cit., VII, 1888, nn. MLXI-MLXII, a. 1046; MLXXXI-MLXXXII, a. 1047; MCIX, a. 1048; MCXXIII, a. 1049; MCLXIII, a. 1052.

[64] Braudel, *Le strutture del quotidiano* cit., p. 87.

[65] André, *L'alimentation* cit., p. 61.

[66] *Codex diplomaticus Cajetanus*, Montecassino 1887-91, I, n. XCVI, a. 997, pp. 179-82: « duodecim pizze » richieste come canone per la concessione di un mulino sul Garigliano, assieme a una spalla e a un lombo di maiale, da consegnare il giorno di Natale; altre « duodecim pizze » andranno corrisposte a Pasqua assieme a due polli.

[67] Cfr. Jones, *Per la storia agraria* cit., p. 216, sulla diversità dei due generi di coltura, e la particolare idoneità del suolo e del clima « mediterranei » alla coltivazione delle specie « dure ». Vedi anche Licinio, *Uomini e terre* cit., p. 40; Tramontana, *La monarchia* cit., p. 589.

[68] Montanari, *Campagne medievali* cit., p. 205. Per la storia delle paste alimentari in Italia è una miniera di notizie L. Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova 1974, I, pp. 175 sgg.; ma è fondamentale il saggio di E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, ora in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, pp. 292-371. Ancora inedito è il contributo di R. S. Lopez, *Dalle paste alla pasta*, al convegno *Cultura e storia dell'alimentazione*, Imperia 1983. Sulla presenza della pasta nella cultura alimentare degli Arabi, ben prima che la si impiegasse in Occidente (s'intende la pasta essiccata a lunga conservazione, prodotta col grano duro: cosa ben diversa dalla pasta fresca di uso domestico, già ben conosciuta nell'Antichità classica) cfr. M. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, in « Revue d'études islamiques », 1949, p. 138, n. 9 (attestazione, la più antica, di pasta essiccata in un libro di cucina arabo del sec. IX). Sulla diffusione in Sicilia di tale uso (un'industria di pasta alimentare vi è attestata dal geografo arabo Edrisi nel XII secolo) cfr. L. Sada, *Spaghetti e compagni*, Bari 1982, pp. 28-29.

[69] Sul carattere « strutturale » delle carestie nel sistema produttivo antecedente la rivoluzione agricola del Sette-Ottocento vedi Braudel, *Le strutture del quotidiano* cit., p. 45; cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., p. 191.

Non è qui possibile fornire un elenco — neppure parziale — delle carestie ricordate dalle fonti del pieno Medioevo. Un'indagine sistematica sull'argomento credo che sarebbe assai proficua, per evidenziare i meccanismi e la dinamica di tali vicende, le loro singolarità e gli aspetti ricorrenti.

[70] *Annales Casinenses*, ed. G.H. Pertz, in *M.G.H., Scriptores*, XIX, Hannover 1866, p. 317.

[71] Cfr. sopra, p. 127. Su analoghe devastazioni compiute ai danni di oliveti e vigneti cfr. Cherubini, *I prodotti della terra* cit., p. 195.

[72] Tramontana, *La monarchia* cit., pp. 509-10 (con riferimento a G. Cassandro, *Le istituzioni giuridiche normanne sotto Roberto il Guiscardo*, in *Roberto il Guiscardo e il suo tempo*, Roma 1975, p. 85).

[73] Amato di Montecassino, *Storia de' Normanni volgarizzata in antico francese*, IV, 5, ed. V. De Bartholomaeis, Roma 1935, p. 186.

[74] Analoga considerazione suggeriscono le notizie che possediamo su patetici tentativi di fabbricare il pane in tempo di carestia, ricorrendo, oltre che all'orzo ed eventualmente ad altri grani, ad ogni sorta di prodotti succedanei: si è già citato il passo di Malaterra relativo alla carestia del 1058, quando in Calabria si tentò di fare del pane con le piante acquatiche, la scorza degli alberi, le castagne, le ghiande della quercia e del leccio, facendole seccare e macinandole, e mescolandole con un po' di farina di miglio (cfr. sopra, n. 19). La centralità di questa « cultura del pane » nella vita quotidiana della gente è attestata, ad esempio, dalla regolarità con cui le assegnazioni dotali fanno riferimento a « tavole da pane » fra gli arredi domestici: cfr. P. Corsi, *Arredi domestici e vita quotidiana*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno* cit., pp. 100-101, 105-107.

[75] L. Figuier, *Il pane e le farine*, Milano 1881, pp. 58-59; P. Zampa, *I cereali dal campo al molino*, Milano 1938, pp. 136-37. Cfr. André, *L'alimentation* cit., p. 64.

[76] V. Neri, *L'alimentazione povera nell'Italia romana*, in *L'alimentazione nell'antichità*, Parma 1985, p. 246: « L'orzo non viene probabilmente più impiegato nella panificazione, se non in epoca di carestia, già da molto tempo all'età in cui scrive Plinio il Vecchio » (rif. a *Naturalis Historia*, XVIII, 74). Per un esempio di impiego del pane d'orzo in tempo di carestia: ivi, p. 267 (testimonianza di Cesare, *Bell. civ.*, II, 22, 1, relativa agli abitanti di Marsiglia). Cfr. André, *L'alimentation* cit., pp. 50, 61, 64. Anche nella tradizione biblica il pane fatto con orzo e cereali inferiori è segno di restrizione alimentare: v. *Ezechiele*, IV, 9-13; ecc.

[77] André, *L'alimentation* cit., p. 64 (con riferimento a Celso, II, 18, 4; 25, 1).

[78] Ivi (con riferimento a Seneca, *Epist.*, 18, 10).

[79] In proposito si potrebbero citare una quantità di testi agiografici che mi riprometto di esaminare più da vicino in altra sede. Qui mi limito ad aggiungere che il pane d'orzo, secondo i canoni della dietetica antica e medievale, viene classificato come alimento «secco» e «freddo» (a differenza dell'orzo che, allo stato puro, è classificato «umido» e «freddo»). Perciò, secondo la normativa allopatica della medicina del tempo, « omne [...] quod volueris refrigerare aut siccare [...] hoc genere panis medeberis » (I. Mazzini, *De observantia ciborum. Un'antica traduzione latina del* Περὶ διαίτης *pseudoippocratico*, in « Romano Barbarica », 2, 1977, p. 321). L'osservazione non è affatto ininfluente rispetto a quanto andiamo dicendo, dato che la massima preoccupazione delle scelte dietetiche degli asceti cristiani pare essere quella di combattere gli impulsi sessuali dell'individuo (A. Rousselle, *Sesso e società alle origini dell'età cristiana*, trad. it., Roma-Bari 1985, pp. 168-73). E poiché gli impulsi sessuali si ritengono determinati da un eccesso

di calore e di umidità del corpo, il cibo ideale è, appunto, quello freddo e secco. Sull'argomento vedi anche sopra, p. 67.

[80] Tale connotazione del prodotto è già chiaramente delineata in epoca romana, quando il consumo di pane d'orzo viene inflitto come dieta punitiva, ad es., ai soldati che hanno abbandonato la posizione (così al tempo di Augusto, secondo l'attestazione di Svetonio, *Aug.*, 24, 8). Cfr. Neri, *L'alimentazione povera* cit., pp. 246-47. Analogo significato punitivo il pane d'orzo assume nella normativa monastica (cfr. Fruttuoso, *Regula monachorum*, XVI, in *Patrologia Latina*, 87, c. 1107).

[81] Si veda la definizione di Isidoro di Siviglia secondo cui l'orzo « animalia melius quam triticum pascit ». D'altronde è innegabile — continua il nostro — che quel cereale possa servire anche per gli uomini, se non c'è di meglio: « Homines pascit salubrius quam malum triticum ». Ma l'impiego principale è evidentemente il primo (Isidoro di Siviglia, *Etymologiae*, XVII, III, 10, ed. J. André, Paris 1981, p. 37).

[82] Mi sembra abbastanza umoristico pensare che « vi fosse allora un particolare gusto per l'alimentazione a base d'orzo », come scrive C. Trasselli a proposito delle città siciliane (*Mediterraneo e Sicilia all'inizio dell'epoca moderna*, Cosenza 1977, p. 334). Peraltro pare che nel Duecento l'orzo tenda a scomparire dal pane siciliano (G. Piccinni, *Note sull'alimentazione medievale*, in « Studi storici », XXIII, 1982, 3, p. 609). Che stesse cambiando il gusto?

[83] Saba Malaspina, *Rerum Sicularum Historia*, IV, XX, 5, in G. Del Re, *Cronisti e scrittori sincroni napoletani*, II, Napoli 1868, p. 292.

[84] Cfr., ad es., per la Siria preclassica, quanto scrive L. Milano, *Alimentazione e regimi alimentari nella Siria preclassica*, in « Dialoghi di Archeologia », 1981, 3, pp. 97, 115: escluso dalla mensa del re e dei suoi uomini, dove compare solo il frumento, l'orzo rappresenta invece la « base dell'alimentazione comune » e di quella animale, così che si possono delineare « due livelli qualitativamente differenziati di consumo alimentare ». Analoga differenziazione propone, per la Grecia, L. Gallo, *Alimentazione e classi sociali: una nota su orzo e frumento in Grecia*, in « Opus », II (1983), pp. 449-472 (le cui conclusioni non sono però condivise da R. Vattuone, *Aspetti dell'alimentazione nel mondo greco*, in *L'alimentazione nell'antichità* cit., p. 196, che propone un quadro della situazione assai meno rigido).

[85] Cfr. sopra, p. 125 e n. 6.

[86] Vedi il caso toscano, descritto da G. Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze 1982, pp. 129 sgg. Cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., p. 204 e p. 214, n. 16.

[87] Sulla politica annonaria dei comuni cittadini: H. C. Peyer, *Zur Getreidepolitik oberitalienischer Städte im 13. Jahrhundert*, Wien 1950; G. Pinto, *Il libro del biadaiolo. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, Firenze 1978, pp. 79 sgg., 107 sgg.; F. Bocchi, *Una campagna per la città: la politica annonaria delle città emiliane nel Medioevo*, in « Annali dell'Istituto Alcide Cervi », 7 (1985), pp. 65-88. Sul modello «urbano» dei consumi alimentari, consapevolmente contrapposto ad un modello «rurale» ritenuto inferiore, cfr. Ch. M. De La Roncière, *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, Roma 1982, pp. 430-31 e *passim*.

[88] « È difficile immaginare il sorgere di grandi agglomerati urbani come Venezia, Firenze, Genova o Pisa, senza un costante afflusso di frumento meridionale », scrive V. M. Małowist, *Capitalismo commerciale e agricoltura*, in *Storia d'Italia. Annali*, 1, *Dal feudalesimo al capitalismo*, Torino 1978, pp. 491-500. Sull'argomento, oltre al classico G. Yver, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII^e et au XIV^e siècle*, Paris 1903, e

al più recente D. Abulafia, *The two Italies. Economic relations between the Norman Kingdom of Sicily and the Northern Communes*, Cambridge 1977, è da vedere anche R. Romano, *A propos du commerce du blé dans la Méditerranée des XIV^e^ et XV^e^ siècles*, in *Hommage à Lucien Febvre. Eventail de l'histoire vivante*, Paris 1953, II, pp. 149-61. Cfr. A. Sapori, *La mercatura medievale*, Firenze 1975, p. 8; Id., *Il mercante italiano nel Medioevo*, Milano 1983, p. 58. Sui rapporti commerciali fra città del Centro-Nord e regioni del Sud dell'Italia (in particolare Sicilia e Puglia) nel pieno e tardo Medioevo, si veda ancora G. Cherubini, *Agricoltura e società rurale nel Medioevo*, Firenze 1977, p. 36, che individua « veri e propri legami di natura coloniale » fra « regioni fortemente urbanizzate e popolate, esportatrici di prodotti industriali, di capitali e di servizi, e regioni produttrici di derrate alimentari e di materie prime »; cfr. Id., *L'Italia rurale nel Basso Medioevo* cit., p. 102, dove l'economia del Sud viene qualificata come « dominata », a fronte di quella « dominante » del Centro-Nord. Vedi anche Jones, *Per la storia agraria* cit., p. 196. Condizione essenziale perché ciò si verificasse fu la compiacenza — legata ad interessi di natura fiscale — con cui i sovrani normanni, svevi e angioini favorirono le esportazioni di grano dalle regioni del Sud, avvalendosi di una capacità di controllo politico dell'economia singolarmente forte nell'Europa del tempo. Il loro esempio fu, del resto, capillarmente seguito dalla feudalità locale. Di ciò diremo subito oltre.

[89] Tramontana, *La monarchia* cit., p. 508.

[90] Ivi, pp. 536-37, 596-98. Analoga considerazione va fatta a proposito dell'aumento, nel medesimo periodo, della produzione di castagne (non dissimili dai cereali quanto ad uso alimentare: cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., p. 157), anch'esso legato al fenomeno dell'esportazione e alla crescita della domanda « esterna »: vedi in proposito Vitolo, *I prodotti della terra* cit., pp. 177-78.

[91] Tramontana, *La monarchia* cit., pp. 695-97. Su tutto ciò si vedano anche i lavori citati sopra, a n. 88.

[92] Tramontana, *La monarchia* cit., p. 692; Licinio, *Uomini e terre* cit., pp. 122 sgg.

[93] Ovvio il riferimento a Licinio, *Le masserie regie* cit.

[94] Cfr. Tramontana, *La monarchia* cit., p. 692.

[95] Sulla sostanziale staticità del livello tecnologico dell'agricoltura nell'Italia meridionale cfr. Toubert, *Paysages ruraux* cit., pp. 228-29; Licinio, *Uomini e terre* cit., pp. 45-48; Tramontana, *La monarchia* cit., pp. 587-88. Sono d'altronde convinto che anche altrove non si siano allora verificati quei generali progressi di cui tanta storiografia ha parlato — e parla — con toni ingiustificatamente euforici. Non si spiegherebbe altrimenti la drammatica crisi produttiva che, iniziata negli ultimi decenni del XIII secolo, esplose a metà del Trecento. Nodo della questione era il carattere *estensivo* dell'agricoltura medievale; dunque, la natura fondamentalmente *quantitativa* dell'espansione agraria dei secoli XI-XIII. Nel Meridione d'Italia, la situazione fu indubbiamente aggravata da un contesto politico e sociale che perpetuò — anzi accentuò — tale stato di fatto nei secoli successivi, mentre altrove si verificò, a partire dal Trecento, una vera svolta — anche « culturale » — nel campo produttivo. Cfr. Montanari, *Campagne medievali* cit., pp. 55-85 e *passim*.

[96] Con i provvedimenti federiciani, scrive Licinio, « siamo certamente di fronte ad una notevole attenzione rivolta alle vicende e ai problemi del mondo rurale, ma raramente si tratta di qualcosa di più di una normale, buona gestione dell'esistente » (*Uomini e terre* cit., p. 127). Proprio tanto «normale»? Personalmente non lo credo.

[97] « Agricultores et circa rem rusticam occupati dum villis insident, dum agros colunt, securi sint quacumque parte terrarum, ita ut nullus inveniatur tam audax, ut personam, boves, agrorum instrumenta, aut si quid aliud sit quod ad operam rusticanam pertineat, invadere, capere aut violenter auferre presumat » (*M.G.H., Leges*, IV: *Constitutiones et acta publica imperatorum et regum*, II, ed. L. Weiland, Hannover 1896, p. 109).

[98] Cherubini, *L'Italia rurale* cit., pp. 131-38.

Capitolo ottavo

Mercanti

Il 10 maggio dell'anno 715 (o del 730)[1] fu redatto a Pavia, presumibilmente nel palazzo di Liutprando re dei Longobardi, un documento chiamato *capitolare*, in cui si fissavano le modalità di esazione doganale, i dazi e i pedaggi cui erano tenute le navi comacchiesi quando risalivano il Po cariche di mercanzie.

Sul cosiddetto « capitolare di Liutprando »[2] molti studiosi si sono soffermati, sottolineando l'importanza del documento ai fini della storia politico-istituzionale ed economico-commerciale[3]; riprenderlo ancora una volta in esame non sarà tuttavia superfluo, sia perché l'interpretazione del testo non è semplice, ed ogni attenta rilettura può contribuire a sciogliere qualche dubbio, a correggere qualche fraintendimento; sia perché la ricchezza di spunti che il documento offre si presta a sempre nuove considerazioni e prospettive di ricerca.

Il re dunque — non però in prima persona, poiché formalmente l'atto viene stipulato dal popolo longobardo nel suo insieme: *a cunctis fidelibus Longobardorum*[4] — si rivolge al prete Lupicino, al *magister militum* Bertarene e ai *comites* Mauro e Stefano, come rappresentanti della comunità comacchiese: *cunctis habitatoribus Comaclo*, contrapposti alla collettività dei Longobardi con una simmetria su cui giustamente richiamò l'attenzione Bognetti[5]. Ai Comacchiesi, sudditi dell'impero bizantino[6], si concede (ma è concessione che sottintende forse un invito, una sollecitazione) di svolgere il loro *negotium* nel territorio longobardo (*in partibus nostris*) secondo modalità che esplicitamente si richiamano a consuetudini già esistenti e ad accordi già stipu-

lati dai predecessori del re: *ab auctoribus nostris* (recentemente, Mor ha creduto di poter concludere che « la sostanza dell'atto risale ad almeno un secolo prima, fra il 603 ed il 643 ») [7]. Il vago accenno a passate controversie e all'attuale situazione di pacifica convivenza (*pacis temporibus*) lascia intuire una rinnovazione di quelle consuetudini e di quegli accordi, dopo difficoltà certamente legate allo stato di guerra fra Longobardi e Bizantini. Di qui l'importanza politico-istituzionale del documento, che significa anche la volontà, da parte della monarchia longobarda, di utilizzare il canale commerciale come strumento di avvicinamento e, forse, di penetrazione politica, nel momento stesso in cui l'intento di controllare i traffici commerciali nel regno implica un'affermazione del potere regio e un rafforzamento delle sue prerogative [8].

Dal punto di vista della storia economica, il capitolare è importante anzitutto perché ci attesta la vitalità dei traffici commerciali nella valle padana in epoca longobarda: in particolare dei traffici fluviali, i più rapidi e sicuri del tempo [9]. I posti di dazio e di pedaggio, istituiti lungo il Po in coincidenza dei principali luoghi di sosta o di transito, ci consentono di ricostruire il possibile itinerario dei mercanti comacchiesi, che il documento definisce *milites* sottintendendo una loro organizzazione anche armata, pronta a respingere i tentativi di rapina che dovessero verificarsi lungo il viaggio o negli stessi luoghi d'approdo. Che tale assetto militare fosse o no collegato (come suggeriscono gli studiosi) all'organizzazione statale bizantina [10], è chiaro che le spedizioni commerciali venivano intraprese in forma generalmente collettiva con convogli più o meno numerosi, che si muovevano secondo programmi e regole preordinate, sotto la guida e la scorta di uomini armati [11]. I *milites* comacchiesi risalivano pertanto il fiume, incontrando sul loro cammino numerosi posti di esazione. Al *porto Mantuano*, tre funzionari pubblici (i *riparii*) provvedevano alle operazioni di riscossione; una tassa di *transitura* si pagava alla foce del Mincio (*Capo Mincio*) qualora si intendesse deviare nell'affluente, che apriva la via del Garda. Quattro *riparii* erano addetti alla riscossione dei pedaggi al *porto Brixiano*, nell'area di confluenza dell'Oglio con il Po: secondo Hartmann (ma l'ipotesi è accettata da molti) si tratterebbe di quell'*Insula* dove ancora un paio di secoli più tardi approdava la *navis militorum*, come sappiamo dall'inventario del monastero

bresciano di S. Giulia, che vi riscuoteva un tributo in denaro e in sale [12]. Altri due *riparii* attendevano i convogli al *porto qui vocatur Cremona*; due erano al *porto qui appellatur Parmisiano*, collegato evidentemente a Parma per via d'acqua; due erano alla foce dell'Adda (*porto qui dicitur ad Addua*); altri alla foce del Lambro, all'altezza di Piacenza (*porto qui dicitur Lambro et Placentia*) [13]. Come osservò anche Violante, il pedaggio di *transitura* richiesto per la deviazione nel Mincio non compare per alcuno degli affluenti successivi: Oglio, Adda, Lambro. Se ne potrebbe dedurre che i Comacchiesi « proseguissero essi stessi la navigazione » nel Mincio, mentre sugli altri fiumi (che aprivano la via all'area milanese-comasca) il traffico veniva esercitato principalmente « da mercanti del luogo o da incaricati dei grandi proprietari terrieri » [14]. Ha fatto però osservare Mor che la complessa idrografia del tempo consentiva un collegamento diretto fra Mincio e Oglio: la tassa di Capo Mincio sarebbe perciò servita anche per la navigazione su quest'ultimo fiume [15]. Secondo il medesimo studioso, inoltre, si riferirebbe alla navigazione sull'Adda (e non al proseguimento sul Po verso monte) la tassa di *transitura* di mezzo soldo, richiesta al porto cremonese a chi intendeva *sursum ascendere* [16]. È stato anche fatto notare che manca nel documento ogni accenno al Ticino e a Pavia: forse un implicito divieto ai Comacchiesi di entrare in questa zona, riservata ai mercanti della capitale che sappiamo in molti modi privilegiati dal sovrano [17]. Così pensa Bellini [18], deducendone che i Comacchiesi non si spingessero normalmente nel Pavese o oltre, come altri studiosi (ad esempio Luzzatto) sono invece propensi a credere [19].

Che cosa trasportavano le navi comacchiesi? Il documento ci autorizza a pensare che il carico consistesse principalmente in sale. In sale viene infatti pagata la *decima* che i mercanti sono tenuti a corrispondere in quasi tutti gli scali del percorso: 18 moggi al porto Mantovano, 15 al Bresciano e al Cremonese, 12 alla foce dell'Adda e del Lambro [20]. È vero che tale esazione non ha — nonostante il nome — un rapporto diretto col carico cui si riferisce: stabilita una volta per tutte in modo forfettario, questa *decima* ha un significato tutto sommato analogo a quello dei prelievi in denaro, e in linea di principio non sarebbe lecito dedurne che le navi trasportavano soprattutto sale, esattamente come il pagamento di un censo in denaro non autorizza a pensare

che il carico di una nave consista in sacchi di monete. Non per nulla — a ribadire la corrispondenza e la sostanziale interscambiabilità dei pedaggi in natura e di quelli monetari — la menzionata somma di mezzo soldo, richiesta per la *transitura* al porto di Cremona, può essere convertita in natura consegnando al suo posto un certo quantitativo di sale [21]. Tuttavia è ovvio che si chiedeva sale perché si dava per scontato che i Comacchiesi ne avevano; e che essi stessi lo producessero e lo vendessero — ne fossero anzi, in questo periodo, forse i maggiori produttori e distributori dell'Adriatico, in una situazione di preminenza che solo a iniziare dal secolo IX sarà insidiata e poi progressivamente scalzata dai Veneziani [22] — lo sappiamo per certo da diverse fonti [23]. Lo stesso capitolare di Liutprando ci è testimone di questa attività commerciale, quando, fissando le quantità di sale da riscuotere nei vari porti, precisa che l'esazione avverrà secondo l'unità di misura impiegata nella vendita del sale nei medesimi porti: il moggio di 30 libbre, al porto *Mantuano* e al *Brixiano*; il moggio di 30 o quello di 45 libbre, al porto di Cremona [24].

Ma i battelli comacchiesi trasportavano anche mercanzie di genere diverso: quelle *alias species* cui genericamente allude un noto documento del secolo IX [25]. Se Liutprando chiedeva di consegnare sale, non era solo perché questa derrata costituiva (possiamo presumere) la quota maggiore del carico, ma anche (soprattutto?) perché essa gli premeva più di altre: bene indispensabile per l'economia del tempo (e non solo per quella), essenziale per l'alimentazione e la conservazione dei cibi (carne, pesce, formaggi, verdure si conservavano principalmente con la tecnica della salagione) [26], il sale era sempre stato al centro delle attenzioni della monarchia longobarda, che, impossibilitata per lungo tempo a rifornirsene nell'area deltizia e lagunare per via dei contrasti con l'impero bizantino [27], aveva protetto e incoraggiato lo sfruttamento di fonti alternative come le miniere di salgemma o i pozzi d'acqua salina dell'interno [28]: così nella zona di Salsomaggiore, dove il confine collinare fra i territori piacentino e parmense fu stabilito, in un giudicato della prima metà del VII secolo, alla presenza e con la perizia del *salsedanus* Bennato, funzionario regio addetto al controllo delle saline [29]. Nel contempo la monarchia longobarda si sforzò di allacciare rapporti con i produttori e commercianti di sale della fascia adriatica, approfittando dei periodi di pace per incoraggiare l'importazione della preziosa der-

rata; di tutto ciò il capitolare di Liutprando rappresenta l'esito formalmente più organico e coerente. Le esazioni in sale paiono in effetti determinate da necessità di approvvigionamento più ancora che da valutazioni propriamente doganali o daziarie: hanno, voglio dire, un significato economico prima che fiscale. Da questo punto di vista è forse indicativa la mancata richiesta della *decima* in sale — unica eccezione — allo scalo del porto *Parmisiano*, cui presumibilmente veniva avviato il sale prodotto nei pozzi della collina parmense [30]. Qui, dove il sale non doveva mancare, Liutprando preferiva riscuotere altre derrate: una libbra d'olio, una libbra di *garo*, due once di pepe, richieste assieme a un soldo come pagamento cumulativo del *ripatico* e del *palo*. Allora, l'esazione in natura andrà intesa non tanto come una tassa sulle merci trasportate (alla realtà effettiva delle quali è tuttavia agganciata), quanto come una richiesta determinata da necessità o desideri specifici dell'esattore; in questo senso, come accennavamo, potrebbe benissimo essere sostituita da un prelievo in denaro [31]. Lo stesso impiego del termine *ripatico* è forse indicativo di un tributo imposto come contropartita per l'attracco e per l'uso delle rive, su cui venivano scaricate e vendute le merci [32]; non già di un'esazione doganale o daziaria, fatta sul volume degli scambi o della merce transitata. Analogo dev'essere il significato della *decima*, che, richiesta in tutti gli altri casi, appare qui sostituita dal *ripatico*: forse due termini per indicare la stessa cosa, come ritenne già Solmi [33]. Tanto più che il binomio *ripatico/palo*, i due tributi richiesti al porto *Parmisiano*, sembra riproporsi negli altri casi con la richiesta, costante, dei diritti di *palo* accanto a quelli di *decima*: in tutti i porti un tremisse (= 1/3 di soldo). La simmetria difficilmente è casuale. Con ciò non intendo dire che le tariffe — fissate con ogni probabilità *per singulas naves*, come in un caso viene specificato [34] — siano del tutto indipendenti dal volume reale del traffico. Si può anzi convenire con Bognetti, che il fatto stesso di stabilire a forfait la *decima* del sale presuppone « una fornitura in misura costante, tradizionale per ciascuna piazza e per ciascuna spedizione » [35], una qualche regolarità, insomma, del traffico commerciale. Non credo però che la *decima* sia indicativa della stazza dei battelli o dell'entità dello scarico ai singoli porti, come molti hanno ritenuto [36]. Questo sia per l'indubbia presenza di altri generi di merce, di cui non possiamo valutare la consistenza, sia per la

difficoltà di riconoscere nella *decima* un valore effettivamente rapportato alle merci in transito.

A differenza del sale, i prodotti che i funzionari del re riscuotevano al porto *Parmisiano*, non erano (alcuni certamente, o forse tutti) di produzione comacchiese. La loro presenza sulle navi era condizionata dall'esistenza di correnti più o meno ampie e complesse di traffico commerciale a media e lunga distanza. Comacchiese non doveva essere l'olio, anche se non è da escludere la presenza, nei secoli successivi, di oliveti nell'*insula pomposiana* [37]. Certo da lontano veniva il pepe, decisamente la più consumata fra le spezie, utilizzata con profusione per la conservazione delle carni e per la preparazione dei cibi [38], con tecniche e modalità ereditate dalla tradizione classica. Nei primi secoli del Medioevo è ancora soprattutto il pepe — come in epoca romana — ad essere importato dall'Oriente; col passare del tempo, altre spezie prenderanno il sopravvento, e i trattati di cucina del Tre-Quattrocento mostreranno una chiara predilezione per aromi di tipo diverso, specialmente la cannella, lo zenzero, i chiodi di garofano, utilizzati solo marginalmente dalla cucina antica [39]. Per quanto riguarda il commercio dei Comacchiesi, è importante osservare come ancora nel secolo VIII si dia per scontato che le loro navi trasportino spezie orientali (sebbene l'induzione vada presa anche qui con cautela, per il carattere, l'abbiamo detto, eminentemente « monetario » di queste corresponsioni in natura). Sta di fatto che nei secoli successivi il commercio delle spezie sarà accaparrato dai Veneziani [40]: significativamente, gli inventari del monastero di Bobbio della seconda metà del secolo IX registrano un tributo in pepe e cannella pagato al porto di Mantova dalle navi di Venezia, mentre la *Comaclense nave* vi paga solamente sale, oltre a moneta contante [41]. A quel punto — lo fece notare già Violante — « le spezie non figurano più fra le merci trasportate dai Comacchiesi » [42] (del resto anche il commercio del sale diventerà ben presto monopolio veneziano).

La terza delle derrate di cui andiamo dicendo, il *garum*, è stata indicata da Bellini come « di produzione locale » comacchiese, supponendo trattarsi di « pesce marinato » [43]. Altri hanno parlato di « pesce in salamoia » [44] o di « pesce conservato » [45]. Ma il termine ha un significato tecnico più preciso. Esso indica una salsa a base di pesce, fatto macerare nel sale con aggiunta di erbe e spezie, che si impiegava in cucina per la preparazione

delle vivande e a tavola per condirle e insaporirle [46]. Di questo genere di salsa la cucina greco-romana aveva fatto largo uso, come ci attesta, fra l'altro, il celebre manuale attribuito ad Apicio [47], le cui ricette prevedono un frequente impiego del *liquamen*, termine che indica il tipo più fine di *garum*, o meglio il « fiore » del *garum*, ottenuto facendo filtrare il liquido attraverso una tela [48]. Anticamente, ci spiega Plinio nella *Naturalis Historia* [49], il *garum* si fabbricava col pesce « che i Greci chiamavano *garon* », da cui la salsa prese il nome. Ora invece — prosegue il nostro — si apprezza soprattutto quella fatta *e scombro pisce*, con lo sgombro. In particolare è *laudatissimum* il *garum* detto *sociorum*, fabbricato in Spagna nella zona di Cartagena; zone rinomate di produzione sono anche l'Italia meridionale (Pompei, *Leptis*), la Dalmazia, altre ancora. La pratica di fabbricare il *garum* con gli sgombri ci è attestata da diversi autori latini, come Marziale e Orazio; altri ci parlano del pesce siluro [50]. Di minor pregio del *garum* era la salsa detta *alex*, che Plinio [51] ci descrive *imperfecta nec colata*: l'intruglio di pesci sotto sale (talora solamente di interiora) non veniva in tal caso filtrato, ma consumato tale e quale. La fabbricazione della salsa poteva avvenire anche a livello domestico (*privatim*), ma non si trattava certo di prodotti che potessero competere con il prezioso liquore che Plinio stesso definisce *exquisitum*, precisando che si commerciava a lunga distanza e che costava carissimo, come gli unguenti e i profumi.

Nell'alto Medioevo la tradizione del *garum* si era mantenuta viva negli usi di cucina e di tavola, come gran parte dell'eredità culturale (di cultura alimentare e di cultura senza aggettivi) greco-romana. Che ancora nel VII secolo lo si fabbricasse e lo si consumasse normalmente ci è attestato da Isidoro di Siviglia, il quale, dopo averlo definito *liquor piscium salsus* ed avere riproposto la notizia di Plinio circa l'origine etimologica del termine *garum*, tiene ad informare come esso ora venga fatto con ogni sorta di pesci: *ex infinito genere piscium* [52]. Non ci stupiremo dunque di trovare documentato nel nostro capitolare un commercio di *garum* nell'Italia padana del secolo VIII (o, quanto meno, un interesse del re dei Longobardi ad essere rifornito di questo prodotto). A loro volta gli inventari bobbiesi del secolo IX registrano l'acquisto di due congi di *garum* fatto fare annualmente a Genova per il fabbisogno alimentare dei monaci (*ad opus fratrum*) [53]. Comacchio, Genova... non è certo un caso che i due

centri in qualche modo interessati al traffico di *garum* siano località di mare, intensamente coinvolte — a diversi livelli e con scansioni cronologiche diverse — nel commercio oltremare [54].

Il *garum* compare anche nella documentazione di area continentale: nel 716, un diploma del re dei Franchi Chilperico ne concede una dotazione annua di 30 moggi all'abbazia di Corbie, confermando privilegi dei suoi predecessori [55]; il *Capitulare de Villis* di Carlo Magno lo enumera fra i prodotti che devono essere preparati *cum summo nitore* [56]; un manoscritto tedesco del secolo IX ce ne conserva una ricetta particolare, a base di pesce, sale e anice, cui si aggiungono menta, fienogreco, alloro, salvia e altre erbe, il tutto fatto cuocere e poi passato, indi conservato in vasi ben chiusi [57]. Ma è soprattutto l'area mediterranea, erede più diretta della tradizione classica, a rimanere più a lungo e più profondamente legata al patrimonio culinario del mondo greco-romano. Nel X secolo, il vescovo di Cremona Liutprando si recherà a Bisanzio come ambasciatore di Ottone I di Sassonia e lascerà un resoconto dettagliato delle accoglienze da lui ricevute — sempre con grande diffidenza — alla corte dei « romani ». Fra le altre cose egli manifesterà la propria repulsione per una cena *turpis et obscena*, dove le vivande erano imbevute d'olio (*ebriorum more*: da ubriacarsene) e cosparse di un terribile *liquore piscium*, nel quale non faticheremo a riconoscere il *garum* [58]. Che egli davvero non avesse mai visto o assaggiato quel prodotto, o che fingesse di non conoscerlo per evidenziare la propria estraneità a quel mondo perverso (così egli lo giudica) di epigoni della romanità, ha per noi scarsa importanza. L'episodio è comunque rivelatore del distacco culturale fra i due mondi, quello mediterraneo informato ai modelli classici, quello continentale sempre più consapevole e orgoglioso della propria diversità. Qualche secolo prima, il distacco era forse meno netto.

Se mi sono dilungato su queste vicende è per la convinzione dell'esistenza di un legame profondo fra usi alimentari e modelli di civiltà, fra consuetudini quotidiane e parametri di riferimento culturale. A mio avviso la presenza del *garum* sulle navi dei Comacchiesi — così come la sua presenza sulla piazza di Genova — significa un collegamento con il mondo bizantino, erede e interprete della romanità. Che ciò implichi una provenienza orientale, magari dalla stessa Bisanzio, dell'esotica salsa, è possibile ma nulla lo prova. Un indizio — niente di più — potrebbe essere

il suo accostamento al pepe [59]. Osserverei in proposito che anche nel citato diploma di Chilperico dell'anno 716 il *garum* viene elencato assieme alle spezie (pepe, cumino, cinnamomo, costo...) e a frutti esotici come i datteri [60]. È d'altronde accertato che « la principale corrente di rifornimento di questi intermediari, mercanti comacchiesi lagunari o adriatici in genere, è quella collegata al traffico marittimo proveniente direttamente dall'Impero bizantino e dalle sue province [...] o indirettamente dalle regioni africane ed asiatiche » [61].

Il collegamento culturale con il mondo bizantino non verrebbe del resto meno — anzi in qualche modo ne uscirebbe ulteriormente esaltato — se la produzione del « classico » *garum* si dimostrasse, da noi, di produzione locale. Non mancano indizi in questo senso, come la lettera di Cassiodoro ai provinciali dell'Istria, che, enumerando le attività delle popolazioni adriatiche, accenna a *garismatia* che ben potrebbero essere — così ha ritenuto l'editore del documento — *tabernae ubi garum conficitur* [62].

Infine vorrei soffermarmi su un ulteriore onere cui i mercanti comacchiesi sono tenuti, oltre al pagamento della *decima*, del *ripaticum* (se non si tratta della stessa cosa), del *palum* e talora della *transitura*. È l'obbligo di nutrire i *riparii* [63], dividendo con loro il pasto che si consuma a bordo durante la permanenza nel porto: « Tutto quanto hanno da mangiare i *milites*, anche i *riparii* devono mangiarlo con loro », leggiamo con riferimento ai tre funzionari preposti al porto di Mantova. Ma non deve trattarsi di una consuetudine ristretta a questa sola località, anche se per le altre non se ne fa cenno: non si capirebbe altrimenti (osservò finemente Bognetti) [64] la necessità di precisare, ogni volta, il numero dei *riparii* che attendono alle operazioni di esazione. Nel contesto di un documento come questo, volto esclusivamente a definire gli obblighi dei Comacchiesi in viaggio lungo il Po e gli affluenti, tale indicazione (riguardante l'organizzazione interna del fisco regio) acquista un senso solo supponendo che a tutti i *riparii*, come ai primi indicati, si dovesse corrispondere il pasto [65]. In che cosa, soprattutto, tale pasto consistesse, credo si possa arguirlo da un passo del documento che ha dato luogo a molte controverse interpretazioni, nessuna delle quali a mio avviso ha colto nel segno. Mi riferisco all'indicazione riguardante Capo Mincio, dove i Comacchiesi pagheranno due tremissi a nave per la *transitura* (qualora vogliano addentrarsi nell'affluente) e

nient'altro; in particolare saranno esenti dallo *scamariticum*, e potranno *libenter transire*.

Il problema è l'interpretazione del termine *scamariticum*. Porro Lambertenghi, nelle note alla sua edizione del capitolare [66], suggerì che la voce derivasse dal germanico *scama*, equivalente a *reverentia*; dunque « un tributo di ossequio o di omaggio ». Riferendosi poi al significato di *escamara* = ladro, attestato dall'Editto di Rotari [67], aggiunse potersi trattare di un tributo « pagato alle guardie contro i ladri ». Soprattutto quest'ultima suggestione trovò eco negli interpreti successivi. Carli accennò a un tributo per il *conductus* [68], ossia la scorta o la protezione accordata a viaggiatori in terra straniera. Bognetti, interpretando come « spioni » gli *escamaras* di Rotari, credette di poter ravvisare nello *scamaritico* qualcosa di attinente « alle perquisizioni e alla polizia confinaria barbarica », da cui le navi comacchiesi sarebbero state esenti [69]. A Bognetti si rifece Mor, leggendo lo *scamaricio* (sic) come « una perquisizione o visita, a scopo fiscale, della nave » [70]. Bellini si limitò a riportare giudizi altrui, astenendosi dal prendere posizione e ribadendo l'oscurità del termine [71]. Per parte nostra cominceremo col notare che di questa supposta esazione o perquisizione non c'è alcuna menzione in positivo nel contesto del capitolare: che senso avrebbe dunque esentarne in un caso i *milites* comacchiesi? L'esenzione si definisce in rapporto a un obbligo: che evidentemente non può essere il ripatico, né la decima, né la palifittura, né la transitura, obblighi tutti contraddistinti da una terminologia specifica e inconfondibile. Allora deve trattarsi, secondo me, del solo impegno che esula da quella tipologia, vale a dire l'obbligo di nutrire i *riparii*. Si sarà osservato che solo a Capo Mincio costoro non vengono registrati. La coincidenza è troppo esplicita per non essere rivelatrice: o i *riparii* qui mancano (ed evidentemente non vanno nutriti), o, se ci sono, non se ne indica la presenza perché i Comacchiesi non hanno l'obbligo di dividere con loro il cibo.

Personalmente ritengo che l'espressione *scamariticum* sia da porre in relazione con il termine *scamarita*, che compare nella documentazione di epoca posteriore a designare un taglio del maiale, forse la parte della schiena vicina alla coscia [72]: ad esempio, nei contratti d'affitto, i concessionari sono talvolta tenuti a corrispondere una *scamarita* al proprietario della terra come do-

nativo [73]. Carne salata, dunque; il cibo più indicato per l'equipaggio di un battello o di un convoglio in navigazione. Tanto più che sappiamo, da ogni genere di fonti, che la carne di maiale costituiva una fondamentale riserva di cibo per tutta la popolazione altomedievale. Allora, lo *scamariticum* sarà stato il diritto dei funzionari regi ad esigere il cibo dai mercanti di passaggio: diritto designato riferendosi, come per antonomasia, al porco salato, cibo per eccellenza degli uomini del tempo.

Note.

[1] La datazione è dubbia per il fatto che durante il regno di Liutprando l'indizione XIII (unico riferimento cronologico presente nel documento) ricorse due volte, appunto nel 715 e nel 730. A favore dell'una o dell'altra data si espressero gli studiosi, con discussioni di varia natura, di cui ha dato conto esaurientemente L. Bellini, *Le saline dell'antico Delta padano*, Ferrara 1962, pp. 592-98 (suggerendo infine, p. 598, « che al capitolare liutprandeo possa fissarsi, o quanto meno preferirsi, la datazione all'anno 715 invece che al 730 »). Del documento possediamo diverse trascrizioni. In più punti scorretta è quella di L. A. Muratori, *Antiquitates Italicae Medii Aevi*, Milano 1739, II, cc. 23-25, ripresa da C. Troya, *Codice diplomatico longobardo*, Napoli 1853, III, n. CCCCLXXX, pp. 529-33. Più affidabili quelle di G. Porro Lambertenghi, *Codex diplomaticus Langobardiae*, Torino 1873, n. V, cc. 17-18, e di L. M. Hartmann, *Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens im frühen Mittelalter*, Gotha 1904, n. I, pp. 123-24 (cui soprattutto si può fare riferimento). Le due ultime furono riprodotte, rispettivamente, da F. Carli, *Storia del commercio italiano*, II: *Il mercato nell'età del Comune*, Padova 1936, App., pp. 421-23 (parziale) e da A. Solmi, *L'amministrazione finanziaria del regno italico nell'alto medioevo*, Pavia 1932, App., n. I, pp. 243-44. Più recentemente Bellini ne ha proposto un'edizione (*Le saline* cit., Codice Diplomatico, n. I, pp. 591-92) arricchita di nuovi fraintendimenti ed errori, francamente incomprensibili vista l'estrema facilità di lettura del documento (a noi giunto, come subito diremo, in apografo forse del sec. IX: cfr. n. 2).

[2] Il documento, che ci è pervenuto in unico esemplare apografo, è parso autentico alla generalità degli studiosi che se ne sono occupati, nonostante la faziosità delle circostanze che ne suggerirono la trascrizione. Il *capitolare* fu infatti incluso dal vescovo di Cremona Sicardo (sec. XIII) in una raccolta di documenti che testimoniassero l'antichità e legittimità dei diritti dell'episcopio, fra cui quelli di esazione fiscale esercitati nel porto di Cremona sulle merci in transito; diritti che un tempo erano spettati al re, ma che già nel secolo IX il vescovo si era conquistati, imponendoli non solo ai mercanti stranieri (in primo luogo i Comacchiesi) ma anche a quelli locali, che invano sostennero la non legittimità della cosa. Cfr. per tale vicenda M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 415. Il *capitolare* è ora conservato nella Biblioteca Statale di Cremona,

Privilegia Episcopi Cremonensis, f. 1 (segnatura AA.6.25). Manca a tutt'oggi un esame diplomatico del documento, la cui rielaborazione fu, secondo A. Samaritani, « probabilmente compiuta a Cremona, dall'episcopio, nella prima metà del sec. IX » (*Medievalia e altri studi*, Codigoro 1970, p. 32).

[3] Per una rassegna degli studi che in qualche modo si sono occupati del capitolare liutprandino cfr. Bellini, *Le saline* cit., pp. 91-121, 591-98; Samaritani, *Medievalia* cit., pp. 17-19, in nota.

[4] Samaritani, *Medievalia* cit., p. 20, avanza il sospetto che la presenza dei soli *fideles* possa significare « l'inopportunità politica di mettere in evidenza il re in rapporti illegali » (cioè con sudditi dell'Impero bizantino).

[5] G. P. Bognetti, *La navigazione padana e il sopravvivere della civiltà antica*, in Id., *L'età longobarda*, IV, Milano 1968, p. 550. Secondo L. Bellini, *La legislazione speciale delle Valli di Comacchio nella sua genesi storica nelle fonti e nell'applicazione*, Ferrara 1966, p. 9, il riferimento agli *habitatores* come collettività lascerebbe presupporre un uso — appunto — collettivo delle saline in questo periodo. La deduzione, forse indebita, andrebbe verificata per altre vie. In ogni caso è chiaro che la privatizzazione delle saline comacchiesi e la loro concessione in uso a singoli (soprattutto enti ecclesiastici e monastici) fu molto precoce; già in epoca carolingia è quella la situazione dominante. Cfr. Id., *Le saline* cit., pp. 52 sgg.

[6] Vedi però l'ipotesi — non so fino a che punto attendibile — di Samaritani, che l'area comacchiese si fosse delineata originariamente come sede di una « arimannia goto-longobarda federata, nel cuore dell'esarcato » (*Medievalia* cit., p. 24).

[7] C. G. Mor, *Un'ipotesi sulla data del «Pactum» c.d. Liutprandino coi «milites» di Comacchio relativo alla navigazione sul Po*, in « Archivio Storico Italiano », CXXXV (1977), p. 501.

[8] Più tardi, la politica del controllo e dell'accentramento (in qualche misura) dei diritti fiscali cederà il passo alla loro «privatizzazione», mediante sempre più larghe e frequenti concessioni ai *potentes* locali. Per il caso del sale in particolare, cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 416-17.

[9] Ivi, p. 414. Cfr. G. Luzzatto, *Breve storia economica dell'Italia medievale*, Torino 1958, p. 146. Sulla navigazione fluviale nel Medioevo vedi G. Biscaro, *Gli antichi navigli milanesi*, in « Archivio Storico Lombardo », XXXIX (1908); A. Solmi, *Le diete imperiali di Roncaglia e la navigazione del Po presso Piacenza*, in « Archivio Storico per le Province Parmensi », X (1910), pp. 59-170; Id., *L'antico porto di Milano*, in « Archivio Storico Lombardo », LIV (1927); E. P. Vicini, *La navigazione fluviale a Modena nel Medioevo*, in « Atti e Memorie della R. Accademia di Scienze, Lettere e Arti di Modena », s. V, I (1936), pp. 49-64; G. C. Zimolo, *Cremona nella storia della navigazione interna*, in *Atti e Memorie del III Congresso Storico Lombardo*, Milano 1939, pp. 221-66; Id., *Piacenza nella storia della navigazione interna*, in « Archivio Storico Lombardo », LXXXIX (1964).

[10] Cfr. Bognetti, *La navigazione padana* cit., p. 551; Samaritani, *Medievalia* cit., p. 22.

[11] Bellini, *Le saline* cit., p. 84.

[12] Hartmann, *Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens* cit., p. 84. Cfr. *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, Roma 1979, pp. 83-84: « In Insula [Isola Dovarese o Gussola o Isola Pescaroli, secondo G. Pasquali che ha curato la nuova edizione dell'inventario] [...] de navis militorum veniunt in anno de sale modia XLVIII et solidi II cum denariis VIII ». Secondo Mor (*Un'ipotesi* cit., p. 498) i 48 moggi di sale riscossi dal monastero di S. Giulia secondo l'informazione dell'inventario ora citato (databile a cavallo dei secoli IX e X) corrisponderebbe alla tassa fissata da Liutprando (« 15

moggia di sale più uno per il diritto di commerciare, cioè in tutto 16 moggia ») riscossa per l'attracco di tre navi (16×3=48). Ma l'accostamento dei due dati è arbitrario e ingiustificato: tanto più che (a parte ogni altra considerazione) la tariffa liutprandina è di 15 moggi, non di 16. Il moggio in più, che Mor interpreta come tassa « per il diritto di commerciare », in realtà non esiste, trattandosi di un'indicazione relativa alla capacità degli *altri* moggi, ossia in sostanza di un'unità di misura: « decimas vero dare debeant sale modios quindecim [...] et modio pensato de libris triginta cum ipsa decima dare debeant ». Cioè: devono consegnare come decima 15 moggi di sale, utilizzando per tale pagamento il moggio di 30 libbre.

[13] Non è chiaro se quello di *Lambro et Placentia* sia un solo porto con doppia denominazione, come una interpretazione letterale del documento potrebbe suggerire, o se si tratti invece di due porti distinti, come ritengono Bognetti, *La navigazione* cit., p. 552, e Bellini, *Le saline* cit., pp. 104-106. La lettura più plausibile è forse quella di Mor, *Un'ipotesi* cit., p. 499, che l'endiadi significhi l'esistenza di due porti distinti, ma fra loro collegati. Per un'ampia discussione delle proposte di localizzazione avanzate dagli studiosi per i singoli porti menzionati nel capitolare cfr. Bellini, *Le saline* cit., pp. 92 sgg.

[14] C. Violante, *La società milanese nell'età precomunale*, Roma-Bari 1974², p. 4.

[15] Mor, *Un'ipotesi* cit., p. 497.

[16] Ivi, p. 499. Leggendo *solido modio* (tradotto come « un pieno moggio ») anziché *solido medio* (=mezzo soldo), Bellini propone un'interpretazione «naturale», anziché monetaria, di questa tassa, che non corrisponde al contenuto del documento (*Le saline* cit., p. 119).

[17] Cfr. Solmi, *L'amministrazione finanziaria* cit., pp. 77 sgg.

[18] *Le saline* cit., p. 108.

[19] G. Luzzatto, *Mutamenti nell'economia agraria italiana dalla caduta dei Carolingi al principio del secolo XI*, in *I problemi dell'Europa postcarolingia*, Spoleto 1955, p. 609. Cfr. Solmi, *L'amministrazione finanziaria* cit., p. 93.

[20] Gli studi di metrologia altomedievale sono a tutt'oggi assai rari, così da rendere il più delle volte impossibile, o comunque ardua, la traduzione in termini attuali dei valori espressi nella documentazione del tempo. Del moggio longobardo come misura di capacità del grano si occupò a suo tempo, anche se marginalmente, A. Mazzi, *Nota metrologica: un ragguaglio milanese del secolo IX fra lo integro romano e il longobardo*, in « Archivio Storico Lombardo », XXVIII (1901), pp. 351-69, facendolo equivalere a 12,50 litri (cfr. nota 1 a pp. 353-54). Bellini, prendendo come base di calcolo la libbra romana di 327,45 g, ipotizzata ancora in uso in età longobarda, e assumendo per il moggio il valore di 30 libbre fissato dal capitolare di Liutprando, giunge alla conclusione che « il moggio liutprandeo per il sale sarebbe stato pari a kg. 9,824 » (*Le saline* cit., p. 117). Lo stesso capitolare prevede tuttavia in certi casi l'impiego di un moggio più grande, di 45 libbre, come vedremo subito (cfr. la nota seguente).

[21] E precisamente: 2 moggi di sale per ogni mezzo tremisse dovuto (dunque in tutto 6 moggi) oppure 3 (dunque in tutto 9) a seconda che l'unità di misura impiegata nella vendita sia il moggio di 45 o quello di 30 libbre. Nel primo caso, il sale *venumdaverit ad quatuor* [moggi al tremisse]; nel secondo *ad sex*. Anche la *decima*, si precisa subito, dev'essere qui pagata *cum quale modio venumdaverit* (negli altri porti, invece, si richiede l'impiego del *modio pensato libras triginta*). Per la corretta interpretazione del difficile passo cfr. Hartmann, *Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens* cit.,

p. 77; Bellini invece, leggendo (ancora!) *pro modio tremisse* anziché *pro medio tremisse*, si preclude la possibilità di una comprensione esatta del testo (*Le saline* cit., pp. 118-19; vedi sopra, n. 16, per un analogo fraintendimento). Che questi siano i termini del problema, è confermato dalla controversia che più tardi si accese fra i funzionari carolingi e i mercanti comacchiesi, i quali ultimi denunciarono al re le *violentias multas* subite, per essere stati costretti a pagare tributi con moggi più grandi (cioè di 45 libbre) di quelli impiegati nelle vendite. Del caso si occupò Carlo Magno nel 781 (cfr. *M.G.H., Diplomata Karolinorum*, I, ed. E. Mülbacher, Hannover 1906, n. 132, pp. 182-83; anche in Bellini, *Le saline* cit., pp. 599-600).

[22] Cfr. Violante, *La società milanese* cit., pp. 7 sgg.; Bellini, *Le saline* cit., pp. 126 sgg.; Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 415. Vedi inoltre M. Mollat, *Aux origines de la précocité économique et sociale de Venise: l'exploitation du sel*, in *La Venezia del Mille*, Venezia 1965, pp. 183-203; J.C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, I, Lille 1978. Samaritani, *Medievalia* cit., p. 32, suggerisce l'esistenza di un rapporto fra Comacchiesi e Veneziani, favorevole a questi ultimi, già prima della loro affermazione del monopolio commerciale sul sale: « Forse non è da escludere [...] un prestanome da loro [i Comacchiesi] offerto ai veneti o addirittura una primitiva fusione con essi [...] per cui ai comacchiesi erano riservati i viaggi più rischiosi e meno redditizi, come quello del sale ».

[23] Ad esempio dalla *Vita Apiani Papiensis*, dove apprendiamo che il monaco, economo del monastero pavese di S. Pietro in Ciel d'Oro, soggiornava a Comacchio l'estate, epoca della raccolta del sale, per acquistarne le quantità necessarie al consumo del monastero (*Acta Sanctorum*, III ed., *Martii*, I, p. 319).

[24] Cfr. sopra, n. 21.

[25] C. Manaresi, *I placiti del « Regnum Italiae »*, I, Roma 1955, n. 56, a. 851-852, p. 196. Cfr. Bellini, *Le saline* cit., p. 101.

[26] Sull'importanza del sale e i suoi molteplici usi nel Medioevo cfr. oltre, pp. 183 sgg.

[27] Si aggiunga che la legislazione romana poneva il sale fra i generi di cui era vietata l'esportazione ai «barbari», pena la morte. Cfr. Bognetti, *La navigazione* cit., p. 549.

[28] Del resto questo rientrava nella logica dell'autosufficienza produttiva, che rimase uno dei caratteri qualificanti dell'economia altomedievale nonostante ogni possibile eccezione (riguardante, appunto, quelle derrate, come il sale, che non si potevano produrre ovunque, ma si trovavano solo in luoghi determinati). Tuttavia si può dire che « al problema della limitatezza dei centri di produzione si rimediava, preferibilmente, non già comprando da altri il prodotto, ma dislocando strategicamente i propri possessi, per potersi approvvigionare direttamente » (Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 417) e inoltre, come abbiamo detto, sollecitando lo sfruttamento di risorse locali alternative (ivi, pp. 417-18). Tale tendenza, già presente in epoca longobarda, si precisa e si consolida in epoca carolingia, quando l'affermazione progressiva del sistema curtense significa il successo — almeno a livello programmatico — del modello produttivo autarchico, limitando spesso la circolazione dei beni entro canali di scambio interni alle reti di possessi facenti capo ad un unico proprietario. Cfr. B. Andreolli - M. Montanari, *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologna 1983, pp. 17, 118 sgg.

[29] La *notitia* del giudicato, risalente al regno di Adaloaldo, è inclusa in un placito del secolo IX. Cfr. G.P. Bognetti, *Il gastaldato longobardo e i giudicati di Adaloaldo, Arioaldo e Pertarido nella lite fra Parma e Piacenza*,

in Id., *L'età longobarda*, I, Milano 1966, pp. 221-74, in particolare pp. 270-271. Inoltre V. Romanori, *La produzione del sale nell'Italia del Nord nei secoli VII-IX nell'economia del sistema curtense*, tesi di laurea, relatore V. Fumagalli, Università di Bologna, a.a. 1972-73, pp. 16-21.

[30] Cfr. per questa osservazione Romanori, *La produzione del sale* cit., p. 81.

[31] Del resto l'impiego di oggetti o derrate alimentari come sostitutivi della moneta è prassi ben conosciuta nell'alto Medioevo, e molti esempi riguardano prodotti come il sale, l'olio, il pepe. Cfr. M. Bloch, *Sel et produits de remplacement*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, a cura di J. J. Hémardinquer, Paris 1970, p. 295; sul carattere sostitutivo, nei confronti della moneta, dei generi di consumo vedi G. P. Bognetti, *Il problema monetario dell'economia longobarda e il «panis» e la «scutella de cambio»*, in Id., *L'età longobarda*, I, cit., p. 387. Cfr. anche Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 400-401 (per l'olio). In generale sui problemi monetari dell'epoca longobarda vedi E. Bernareggi, *Il sistema economico e la monetazione dei Longobardi nell'Italia superiore*, Milano 1960.

[32] Così Bellini, *Le saline* cit., p. 112. Il contrario afferma Mor, *Un'ipotesi* cit., p. 500: « Il ripatico è un vero e proprio tributo, corrisposto senza corrispettivo di servizi ». Varie accezioni del termine *ripaticum* sono registrate nel *Glossarium mediae et infimae Latinitatis* di Du Cange, s.v.: tributo riscosso « pro ripis continendis », « pro mercibus quae exponuntur in ripis », « pro facultate ripas tenendi ad subvehendas naviculas ». Cfr. M. Chiaudano, *Ripaticum*, in *Novissimo Digesto Italiano*, XV, p. 1223: « La tassa, che doveva essere corrisposta per l'uso o l'occupazione della riva di un lago o di un corso d'acqua [...] La parola era usata però altrove anche col significato di diritto pagato per transito delle merci nelle vie fluviali » (con riferimento principalmente ai documenti della finanza sabauda).

[33] *L'amministrazione finanziaria* cit., pp. 75, 77. Contro questa « autorevole opinione » si espresse Bellini, *Le saline* cit., p. 111.

[34] La cosa è affermata esplicitamente solo per la *transitura* a Capo Mincio: « Debeat dare binos tremisses per singulas naves ».

[35] Bognetti, *La navigazione padana* cit., p. 553.

[36] Così lo stesso Bognetti (ivi, pp. 552-53). Bellini, *Le saline* cit., p. 112, ritiene possibile che « la differenza da mercato a mercato della misura di questo tributo » sia determinata « dalla diversa portata delle navi, perciò dalla diversa quantità di sale trasportata, sia che, man mano che si risaliva il Po, si rendesse necessario usare navi di minore tonnellaggio [...] sia che il loro carico venisse regolarmente alleggerito nei porti inferiori ». Secondo Mor, *Un'ipotesi* cit., p. 494, il tributo richiesto al porto di Mantova potrebbe essere comprensivo dell'imposta doganale di entrata nel *regnum Langobardorum*; così si spiegherebbe la sua maggiore consistenza rispetto agli altri.

[37] Così ritiene Bellini, *Le saline* cit., p. 101, n. 2: « Che nell'*insula pomposiana* fiorisse l'ulivo, almeno durante il medioevo, appare indubbio ». Fonte della notizia sono le formule di pertinenza contenute in diplomi di concessione fondiaria stilati dagli imperatori fra X e XII secolo. Ad esse dà credito anche A. I. Pini, *Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in *Medioevo rurale*, a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti, Bologna 1980, pp. 130-31. Sull'attendibilità di tali informazioni, spesso generiche e mal riconducibili ad una precisa ubicazione territoriale, è lecito nutrire una certa perplessità. È indubbio tuttavia che nel Medioevo l'obiettivo economico dell'autosufficienza significò un allargamento impensabile degli areali di molte colture, principalmente della vite e dell'ulivo. Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 398-99.

[38] Ivi, pp. 407-10, per l'importanza delle spezie nell'alto Medioevo.

[39] B. Laurioux, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, in « Médiévales. Langue, textes, histoire », 5 (1983), pp. 15-31.

[40] Violante, *La società milanese* cit., pp. 5 sgg., 30-34.

[41] *Inventari altomedievali* cit., p. 138: « In Portu de Mantua [...] de Comaclense nave venit sal modia VIII, denarios IIII ». Così il polittico bobbiese dell'anno 862; analogamente quello dell'anno 883 (ivi, p. 159). La trascrizione è di A. Castagnetti.

[42] Violante, *La società milanese* cit., p. 10.

[43] Bellini, *Le saline* cit., pp. 100-101. Così anche A. Tagliaferri, *I Longobardi nella civiltà e nell'economia italiana del primo Medioevo*, Milano 1965, p. 73.

[44] Mor, *Un'ipotesi* cit., p. 500.

[45] Bognetti, *La navigazione padana* cit., p. 553.

[46] A. Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie*, Paris 1948, I, pp. 189-90; J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981[2], pp. 195-98. Sulla produzione di *garum* nell'Antichità vedi M. Ponsich - M. Tarradell, *Garum et industries antiques de la salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris 1965.

[47] *Apicius: l'art culinaire*, a cura di J. André, Paris 1965.

[48] L'impiego del *liquamen* è suggerito da Apicio in molte ricette, assieme o in alternativa all'olio, al sale, al pepe: non si tratta dunque di un ingrediente vero e proprio delle vivande, ma il più delle volte di un «tocco» finale per insaporirle e presentarle in tavola.

[49] Plinio, *Naturalis Historia*, XXXI, 43 (ed. C. Mayhoff, Leipzig 1892).

[50] Cfr. *Thesaurus Linguae Latinae*, Leipzig 1925-34, VI/2, c. 1700.

[51] *Naturalis Historia* cit., XXXI, 44.

[52] *Etymologiae*, XX, 3, 19 (ed. W. M. Lindsay, Oxford 1911): « Garum est liquor piscium salsus, qui olim conficiebatur ex pisce quem Graeci garon vocabant; et quamvis nunc ex infinito genere piscium fiat, nomen tamen pristinum retinet a quo initium sumpsit ». Sulla persistenza altomedievale dell'uso del *garum* cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 410-11.

[53] *Inventari altomedievali* cit., pp. 131, 153.

[54] Ancora ad un centro costiero, strettamente collegato con l'area bizantina dal punto di vista commerciale e culturale, ci riporta un'altra notizia che possediamo a proposito del *garon* e del suo impiego sulle tavole altomedievali: quella contenuta nella *Vita* di S. Atanasio Atonita, monaco in Grecia sul monte Athos, che nella seconda metà del secolo X ricevette in dono del *garon* preparato da alcuni monaci giunti da Amalfi, che pochi anni prima avevano fondato lì nei pressi il monastero di S. Maria. La raffinata salsa di pesce faceva dunque parte della consuetudine alimentare di quella gente, che poteva averla appresa nel nuovo paese, ma più verosimilmente l'aveva portata con sé dall'Italia. Cfr. per questo episodio A. Pertusi, *Civiltà della tavola a Bisanzio e a Venezia*, in *Atti del primo Convegno dell'Accademia Italiana della Cucina*, Milano 1968, pp. 43-44.

[55] *M.G.H., Diplomata Imperii*, I, ed. G. H. Pertz, Hannover 1872, n. 86, pp. 76-77 (più recente l'edizione curata da L. Levillain, *Examen critique des chartes mérovingiennes et carolingiennes de l'abbaye de Corbie*, Paris 1902, pp. 235-37). Cfr. Laurioux, *De l'usage des épices* cit., pp. 23-24.

[56] *Capitulare de Villis*, 34, edd. A. Boretius - V. Krause, in *M.G.H., Leges*, I: *Capitularia Regum Francorum*, Hannover 1883, p. 86. Una nuova trascrizione del documento, con riproduzione in facsimile dell'originale, è stata curata da C. Brühl, *Capitulare de Villis*, Stuttgart 1971.

[57] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 411.

[58] *Relatio de legatione constantinopolitana*, in *Liudprandi Opera*, ed. J. Becker, Hannover-Leipzig 1915, XI, pp. 181-82. Sull'episodio cfr. J. Koder - T. Weber, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel*, Wien 1980, pp. 85 sgg.

[59] Facilmente si obietterà che assieme al *garum* compare anche l'olio, derrata assai meno esotica del pepe. Ma la mia vuol essere solo una suggestione, da verificare per altre vie (del resto, come subito vedremo, altri indizi portano in direzione opposta a quella indicata). Riporto, peraltro, l'opinione di Mor secondo cui anche l'olio, come le spezie, sarebbe « merce che vien dall'Oriente » (*Un'ipotesi* cit., p. 500).

[60] Cfr. sopra, n. 55.

[61] Tagliaferri, *I Longobardi* cit., p. 73. Cfr. Id., *Le diverse fasi dell'economia longobarda, con particolare riguardo al commercio internazionale*, in *Problemi della civiltà e dell'economia longobarda. Scritti in memoria di G. P. Bognetti*, Milano 1964, pp. 227-81.

[62] Cassiodoro, *Variae*, XII, 22, ed. T. Mommsen, in *M.G.H.*, *Auctores Antiquissimi*, XII, Berlin 1894, p. 378: « Haec loca et garismatia plura nutriunt et piscium ubertate gloriantur ». Per l'interpretazione del termine cfr. l'*Index Rerum et Verborum*, s.v., p. 543.

[63] Per l'importanza materiale e simbolica delle offerte di cibi e pranzi nella società altomedievale cfr. sopra, pp. 29-31.

[64] *La navigazione padana* cit., p. 551.

[65] Così intende anche Samaritani, *Medievalia* cit., p. 30, n. 17 (lo si desume implicitamente, da quanto affermato a proposito dei tributi corrisposti a Piacenza).

[66] *Codex diplomaticus Langobardiae* cit., c. 18, n. 2.

[67] *Edictus ceteraeque Langobardorum leges*, ed. F. Blühme, Hannover 1869, n. 5, p. 14.

[68] Carli, *Il mercato nell'età del Comune* cit., p. 421, n. 1.

[69] Bognetti, *La navigazione padana* cit., p. 552.

[70] Mor, *Un'ipotesi* cit., p. 497.

[71] Bellini, *Le saline* cit., pp. 114-15. Ho trascurato le fantasiose supposizioni di Muratori e di Troya (cfr. sopra, n. 1) che partono da un'errata lettura del termine, proposto come *scaramantico*.

[72] P. Sella, *Glossario Latino Emiliano*, Città del Vaticano 1937, s.v.

[73] Per la consegna di carni salate da parte di coloni o affittuari di case cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 242 (e n. 94, ivi). Inoltre vedi *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981, p. 57 e p. 76, n. 14.1.

Capitolo nono

Alimentazione e cucina

Nell'anno 862, il monastero di S. Colombano di Bobbio (sull'Appennino emiliano-ligure) fece redigere un inventario delle sue proprietà, molte delle quali si trovavano in territorio ligure. Siamo così informati, con molta precisione, di quello che vi si produceva: grano e vino, come un po' ovunque; ma soprattutto olio e castagne, come era possibile solo a certi climi e a certe altitudini. Sono questi i due prodotti principali che le proprietà liguri del monastero erano destinate a fornire. Olio e castagne sono prodotte a Comorga e ad Ascona, a Caregli e a Cerreto (tutte località dell'entroterra genovese); olio si produce a Castiglione di Chiavari. Solo castagne e olio, oltre a un po' di vino, sono prodotte *in Genua*, a Genova [1]. L'immagine che ne esce è quella di un'economia saldamente ancorata a un modello produttivo di tipo mediterraneo, tradizionale, antichissimo nel caso dell'olio, nuovo nel caso delle castagne, che solo a partire dal Medioevo diventano importanti nell'alimentazione, nelle zone di montagna [2]. Altri inventari del monastero bobbiese, stilati fra IX e XI secolo, ci confermano la stessa immagine, registrando nelle proprietà liguri quasi esclusivamente oliveti e castagneti [3]. È un quadro di chiara impronta montanara, d'altronde giustificato dalla configurazione complessiva del territorio in questione. Anche l'inventario di un altro monastero, quello bresciano di S. Giulia, redatto alla fine del IX secolo, pare confermarlo, segnalando nelle proprietà genovesi solo l'introito di un consistente quantitativo di formaggi, prodotto dei magri pascoli dell'interno [4]. Tale fisio-

nomia montanara rende conto della scarsa produzione di cereali, ed anche di carne, data la difficoltà di adibire a pascolo le ripide alture che sovrastano la costa. Anche nei secoli successivi, l'approvvigionamento cerealicolo della Liguria potrà essere assicurato solo dalle importazioni, come quelle dalla vicina Provenza, di cui abbiamo notizia nel basso Medioevo [5]. Pure dalla Provenza, oltre che dal Piemonte, verrà la carne, soprattutto salata [6]. Contatti e commerci, questi ed altri di cui siamo a conoscenza, che la consuetudine marinaresca dei Liguri indubbiamente favorì e facilitò.

Del resto questi traffici non furono mai a senso unico, perché la riviera ligure aveva anch'essa molto da offrire: soprattutto erbaggi e frutta, a cominciare dagli agrumi, che già nell'alto Medioevo sono in vendita sul mercato locale. Lo stesso inventario bobbiese del secolo IX, di cui si diceva, dopo aver registrato la produzione di castagne, vino e olio nella proprietà genovese del monastero, aggiunge che a Genova venivano ogni anno acquistate per le necessità dei monaci, *ad opus fratrum*, diverse derrate alimentari, alcune probabilmente importate, come il sale, altre verosimilmente di produzione rivierasca: cento trecce di fichi secchi, duecento cedri; inoltre si acquistavano due congi di *garo* [7]. In tal modo il quadro che abbiamo prima delineato si arricchisce, evidenziando una cultura alimentare che faceva ampio posto alla frutta, ciò che, va rilevato, a quel tempo non era affatto consueto; di tale cultura la Liguria sarà portatrice — *es*portatrice, anzi — nei secoli a venire, sia dal punto di vista economico-commerciale (nel basso Medioevo, migliaia e migliaia di agrumi sono convogliati ogni anno in Provenza dai marinai di Genova e di S. Remo [8]), sia, come vedremo, dal punto di vista gastronomico.

Un'attenzione particolare, dal punto di vista degli usi di cucina, merita la menzione del *garum*, acquistato a Genova dai monaci bobbiesi. Di che cosa si tratti, abbiamo detto [9]: il *garum*, ingrediente fondamentale dell'antica cucina greca e romana, era una salsa a base di pesce, che « dava il tono » [10] a molte vivande; prodotta ancora nell'alto Medioevo, essa era consumata un po' ovunque [11], ma faceva parte di una tradizione alimentare prettamente mediterranea. La sua presenza sul mercato genovese è dunque significativa circa la collocazione culturale della regione

ligure. Che il *garum* fosse importato da fuori o fosse prodotto *in loco*, è indubbio che un filo sottile unisce Genova alla tradizione greca e romana, alla cultura alimentare mediterranea.

È la cultura degli alimenti vegetali, sia nella preparazione delle vivande (nei fondi di cottura, nei condimenti), sia nella loro composizione. È una cultura che si contrappone a quella continentale nordica, basata su fondi di cottura, condimenti, vivande di origine animale. Cereali, legumi, vino, olio, ortaggi, frutta: la predilezione per questi generi alimentari è un fatto di cultura prima ancora che di ambiente e di possibilità produttive [12]. Non per nulla Paolo Diacono, autore nel IX secolo della celebre *Storia dei Longobardi*, fa derivare il nome « Liguria » *a legendis, id est colligendis, leguminibus*: scegliere, cioè raccogliere i legumi [13]. L'etimologia è inventata, ma proprio per questo è significativa di che cosa il nome « Liguria » poteva evocare nella mente di una persona colta del tempo. Liguria, legumi. E più in generale, erbe, ortaggi, frutta: vegetali. Poco spazio e poca fantasia la cucina ligure ha invece sempre riservato ai piatti di carne [14]. Diverso è il caso del pesce, che nel Medioevo, come nei secoli successivi, sembra costituire l'altro polo fondamentale dell'alimentazione ligure, accanto ai vegetali.

Tale è ancora la situazione in epoca comunale, quando ai cibi tradizionali si aggiunge, massiccio, il consumo di spezie. Le importazioni dal Levante di tali derrate, già praticate nell'alto Medioevo, si fecero consistenti soprattutto dalla fine del secolo XI, in concomitanza con le spedizioni dei crociati in Terrasanta; Genova, con Pisa e Venezia, diventò allora il centro più attivo di tale commercio, che non poté rimanere senza riflessi sulle consuetudini alimentari locali. Nel XIII secolo, un anonimo poeta genovese, tessendo l'elogio della sua città in un fittizio colloquio con un lombardo, mette in risalto — sul piano alimentare — soprattutto l'ampia disponibilità e l'impiego delle spezie: « peiver, zenzavro e moscao », pepe, zenzero e noce moscata, che il commercio oltremare faceva qui circolare con insolita abbondanza [15]. Non direi però che il largo impiego delle spezie abbia rivoluzionato gli usi alimentari: nel nostro come in altri casi, esso si innestò su una tradizione di cucina già fortemente condizionata da un massiccio ricorso alle erbe aromatiche; in questo senso, la « novità » non fece che rafforzare ulteriormente la tradizione.

Quanto al pesce, una testimonianza significativa ci viene dalla *Cronica* di Salimbene da Parma, che narra di un pranzo fatto soprattutto *de piscibus marinis* (sul resto egli sorvola), offertogli nel 1249 a Genova nel convento dei frati minori [16]. Salimbene non manca poi di ricordare, in altre occasioni, il vino delle Cinque Terre, soffermandosi in particolare sul *vinum de Vernacia* [17], ampiamente celebrato dagli scrittori del Medioevo e del Rinascimento.

Possiamo a questo punto far cenno di un singolare poemetto, opera di un anonimo genovese del XIII secolo (lo stesso cui ci riferivamo poc'anzi), dedicato ai modi di comportamento a tavola, in particolare a come si deve tenere il coltello: *De custodiendo gladium in tabula* (il titolo è in latino, ma il testo è in volgare) [18]. È, a quanto mi risulta, uno dei più antichi esempi di « galateo » conviviale.

Un posto di rilievo, nella cultura alimentare della Liguria medievale, ebbe — dal XIII secolo almeno — la pasta essiccata a lunga conservazione, la cui produzione è attestata, prima di allora, solo in Sicilia: furono, infatti, con ogni probabilità gli Arabi ad introdurre in Italia quella tecnica, a loro ben nota già nell'alto Medioevo [19]. L'altro polo italiano precocemente interessato al nuovo (e potenzialmente rivoluzionario) prodotto fu, appunto, la Liguria, come ci attestano numerosi documenti. Del 4 febbraio 1279 è un atto notarile genovese in cui compare, nell'inventario dell'eredità del *miles* Ponzio Bastone, *una bariscella plena de macaronis* [20]. Come ha osservato Emilio Sereni, è questo uno dei primi casi in cui il termine « maccheroni » sembra impiegato non per indicare gli gnocchi, ma nel senso moderno di pasta alimentare allungata e forata, suscettibile di lunga conservazione. Nel secolo successivo i documenti genovesi ci parlano di « maestri lasagnari », come quelli imbarcati nel 1351 a bordo di una galera di Pagani Doria, segno che la pasta era entrata a far parte della normale razione alimentare degli equipaggi, e che la sua produzione era già a quel tempo affidata a degli specialisti [21]. Solo più tardi — a iniziare dal XV secolo — altre regioni italiane, come la Puglia, cominceranno a segnalarsi per la produzione di paste alimentari a lunga conservazione [22], che, peraltro, solo nel XVII secolo conosceranno una vera diffusione popolare, a Napoli e altrove: il che avverrà — come ha ben illustrato Sereni — sotto la morsa della fame [23].

Se si esclude il caso — peraltro rilevante — delle paste alimentari, non sembra che la Liguria abbia avuto una funzione trainante nell'evoluzione del costume alimentare della penisola. I pochi spunti reperibili nei trattati di cucina del basso Medioevo consentono tuttavia di affermare che anche la cucina ligure partecipò — sia pure in tono minore — a quella rinascita trecentesca della scienza gastronomica che preparò da vicino il « boom » culinario del periodo rinascimentale. Il *Libro della cucina,* scritto da un anonimo toscano nel XIV secolo, segnala una « tria genovese per li 'nfermi », ricetta semplicissima, dove la pasta (tale dev'essere il significato di *tria,* termine di probabile ascendenza araba indicante, appunto, il manufatto di semola) viene fatta bollire in latte di mandorla, salata e servita [24]. Diversa è la ricetta della *tria ianuensis* proposta dal *Liber de coquina,* anch'esso trecentesco, compilato forse alla corte angioina di Napoli: si tratta qui di soffriggere cipolle con olio, di bollire in acqua e di insaporire poi con spezie, aggiungendo formaggio grattato o a pezzi [25]. Certo non si tratta di menzioni particolarmente significative; ma non dev'essere un caso che gli unici piatti liguri (*espressamente* liguri) presenti nei più antichi ricettari di cucina italiani siano piatti a base di pasta.

Un'altra raccolta trecentesca di ricette, il *Libro per cuoco* scritto da un anonimo veneziano, ci presenta una interessante « torta lavagnexe », cioè di Lavagna, per dodici persone: « Tuò [prendi] sie polastri e VI formazi freschi o passi e XVIII ove e II libre de lardo e uno pocho de zafarano e una bona quantità de petrosemolo e un pocho de menta e un pocho de salvia e torà [prendi] i polastri e mitili a lessare tanto che sia ben cocti e smembrali, e torà el formazo ben lavato e pesto grosso, e torà el lardo che tu ay ben pesto quanto tu poy, e torà le o··a e metili in questo pieno tanto ch'el non sia né tropo duro, né tropo molo e torà el safarano e distemperalo e mitilo in lo pieno e può miti ogni chossa in fra do paste e mitili a coxere in la fersora e fa la torta, e faza la crosta verde delle ditte herbe molto grassa senza specie ed è bona optimo e perfettissima » [26]. Al di là della preparazione e degli ingredienti (il formaggio, che si delinea come una delle principali costanti della tradizione gastronomica ligure; la carne di pollo, cioè un prodotto del piccolo allevamento domestico) mi pare assai bello quell'insistere del testo sulla « crosta verde » della torta. È il verde della salvia,

della menta, del prezzemolo; il verde delle erbe liguri, altra costante fondamentale di quella cucina.

Indicazioni più numerose, anche se in tanti casi laconiche, troviamo nei trattati rinascimentali. È questa l'epoca d'oro della cucina italiana, che si afferma in campo europeo come modello da imitare, imponendo — ovviamente a livello sociale elevato, anzi elevatissimo — la propria ricchezza, il proprio gusto, la propria fantasia. In particolare si delineano allora, come ha messo in luce Emilio Faccioli, una « tradizione padana », quella di Maestro Martino, di Platina, di Messisbugo, e una « scuola romano-toscana », quella di Rosselli, di Romoli, di Scappi, di Cervio [27]. Una « scuola », quest'ultima, che a poco a poco seppe imporre la propria egemonia, prolungatasi dalla prima metà del Cinquecento ai primi decenni del Seicento, fino cioè alla decadenza della cucina italiana, surclassata infine da quella francese. Ma vediamo se è possibile rilevare l'esistenza, o meno, di un apporto specifico della cucina ligure a queste complesse elaborazioni rinascimentali. Va detto subito che *non* si tratta di un contributo importante. È del resto significativo che per tutta l'epoca moderna, fino al XIX secolo, nessun libro di cucina ligure sia stato dato alle stampe, e che, più in generale, l'editoria genovese sia rimasta estranea a quell'intenso fiorire di opuscoli e trattati gastronomici che caratterizzò i secoli XVI-XVII. È sufficiente scorrere l'*Handlist of Italian Cookery Books* di Lord Westbury [28] per rendersene conto.

Un apporto ligure alla tradizione di cucina italiana tuttavia non mancò, e fu forse più consistente di quanto i documenti non lascino trasparire. È questa l'opinione che mi sono fatto, dopo avere compiuto diversi sondaggi-campione nella trattatistica rinascimentale. Al riguardo bisogna però porre una distinzione di fondo. Nella cucina padana, l'influenza ligure appare assolutamente marginale. Maestro Martino non ne fa alcun cenno. Il ferrarese Messisbugo ha una sola rapida menzione a cibi di origine ligure, quando, descrivendo il pranzo dato da Ercole d'Este a Ferrara il 24 gennaio 1529, ricorda la « cotognata, et persiche alla genovese », frutti canditi serviti come dessert assieme a molte altre cose [29]. In altre due occasioni egli descrive vivande « alla vernaccia », ma non si tratta di piatti liguri, anche se ligure può essere il vino [30]. A « castagne di Genova » (abbiamo già sottolineato l'importanza alimentare di questo prodotto) accenna fug-

gevolmente un'edizione francese del *De honesta voluptate* di Bartolomeo Platina [31].

Ben più consistenti sono i riferimenti a prodotti alimentari e procedimenti gastronomici di origine ligure nei trattati di cucina dell'Italia centrale e segnatamente in quelli romani. Vincenzo Cervio, « trinciante » alla tavola del cardinale Alessandro Farnese nella seconda metà del secolo XVI, ricorda soprattutto « confettioni » di frutta candita, come quelle menzionate da Messisbugo. Egli ci informa che « brugne confette di Genova » e « persicata di Genova » furono servite nel 1581 a Mantova, al banchetto per le nozze del principe Vincenzo Gonzaga con Margherita Farnese [32]. Ancora « brugne di Genova confette » furono servite nello stesso anno a Roma, il mese di marzo, nel pranzo in onore dell'ambasciatore di Filippo II del Portogallo, che aveva prestato atto d'obbedienza al pontefice [33]. Quattro tazze di « brugne di Genova » furono servite nel 1593, sempre a Roma, per le nozze di Solderio Patrizi [34]. « Persicata genovese » fu servita nel 1589 per le nozze di Marcantonio Colonna e Orsina Peretti, nipote di Sisto V [35]. Qui, come in altri casi, i canditi e le « confettioni » vengono accompagnati con « pizze di Genova », evidentemente assai rinomate, vista la frequenza delle menzioni [36]. Al medesimo pranzo del 1589 furono anche serviti, nel « terzo servizio di cucina », dei « pasticcetti alla genovese di medolla, grossi come una noce, caldi » [37]. È l'unico caso di un piatto ligure a base di carne; altrove si tratta sempre di frutta candita, secondo una tradizione gastronomica che rimontava al Medioevo e che sarebbe durata a lungo, fino ai giorni nostri. Quanto alle « pizze », di cui abbiamo trovato ampia menzione, è bene osservare come anche questo sia un uso alimentare riconducibile alla più schietta tradizione mediterranea [38].

Diversi riferimenti alla cucina ligure sono compresi nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, che, forse bolognese di origine, lavorò al servizio di vari cardinali romani prima di diventare cuoco privato di papa Pio V. Nel suo lavoro, che propone — nel IV libro — una lunga serie di menu per le varie stagioni dell'anno, frutto delle sue personali esperienze di cucina, egli menziona di frequente le « olive di Genova » (almeno sette citazioni) [39] e un non meglio identificato — ma ugualmente significativo — « cascio di Riviera » (almeno nove citazioni) [40]. A proposito di un pranzo di magro da imbandire il Venerdì Santo, consiglia di introdurre

nel « primo servizio di cucina » diversi piatti di « fonghi di Genova », salati, lessati e « acconci in potaggio » (in questo caso però non è chiaro se l'attribuzione genovese spetti solo ai funghi o anche alla loro preparazione) [41]. « Fucaccine di cotognata alla Genovese » compaiono fra i dessert nel pranzo che egli descrive, dato a Roma nel 1536 in onore dell'imperatore Carlo V [42]. Infine le due citazioni più interessanti. Per un pranzo in giorno di magro, da imbandire nel mese di novembre, Scappi propone « maccaroni alla Genovese, tramezzati con cascio, serviti con zuccaro, et cannella sopra » [43]. Alcune considerazioni si impongono. Anzitutto sulla persistenza, ancora nel Cinquecento inoltrato, di quella fama che da almeno tre secoli circondava la pasta ligure, e che certo favoriva l'introduzione di ricette « alla Genovese » nelle scelte dei menu. Quanto alla preparazione della ricetta, è da notare che si tratta di un piatto dolce, secondo un impiego delle paste alimentari che in epoca bassomedievale e rinascimentale era assai consueto: anche Messisbugo riporta una ricetta di maccheroni mescolati a zucchero e cannella, destinati in questo caso ad accompagnare la carne e definiti « alla Napoletana » [44]. Forse possiamo dedurne che la particolarità « alla Genovese » consisteva soprattutto nell'inframezzare la pasta con il « cascio ». Ancora il formaggio si presenterebbe come tradizione peculiare della cucina ligure. Del resto l'associazione pasta-formaggio, prevista dalla ricetta di Scappi, doveva veramente essere consueta nella cucina ligure, se l'Arte dei Fidellari di Savona, cioè dei produttori di pasta lunga, di cui si conservano gli Statuti del 1577, comprendeva al suo interno anche i Formaggiari [45].

L'ultima citazione « ligure » di Bartolomeo Scappi riguarda un piatto tuttora celebre, la « gattafura alla Genovese », di cui egli parla a proposito di una cena invernale, inserendola nel « terzo servizio di credenza », e di cui ci dà la ricetta completa al capitolo 97 del V libro dell'*Opera*: « Per fare gattafura alla Genovese. Piglinsi struccoli overo agretti [formaggini spremuti, di sapore acidulo], i quali sono casci freschi fatti d'un giorno senza sale, et quando hanno alquanto del forte sono assai meglio, pestisino nel mortaro tanto che venghino come butiro, et si mescolino con biete trite, et un poco di menta battuta, et pepe pisto, poi habbisi uno sfoglio di pasta, et stendasi sopra il suolo di rame onto di butiro, et pongasi sopra esso sfoglio la compositione che non sia alta più di mezzo dito, et sopra essa compositione spargasi olio

dolce, et cuoprasi con un'altro sfoglio sottilissimo, et facciasi cuocere nel modo sopradetto [lo Scappi intende la cottura al forno o fra i testi, come per la torta di erbe descritta al capitolo precedente], et servasi calda, perché fredda non val niente; è ben vero che molte volte si riscaldano sopra la graticola, et in questo modo si possono fare anchora nelle tortiere »[46].

La ricetta successiva, capitolo 98 dello stesso libro, insegna a fare « gattafura di cipolle alla Genovese »: « Pestinsi struccoli, over provatura fresca, o provaggiole che sieno acetose, et sieno tanto ben piste, che venghino come butiro, giungendoli con esse un poco d'olio dolce d'olive, et habbinsi cipolle perlessate, et ben battute col coltello, et si mescoli con esse cascio pesto, et pepe, e habbisi il suolo spolverizzato di pan grattato con un sfoglio di pasta sopra, fatto di fior di farina, acqua, olio, et mettasi sopra esso sfoglio la compositione alta mezzo dito, et con il cocchiaro vadasi spargendo un poco d'olio dolce sopra. Habbinsi poi altretante provaggiole piste come di sopra, mescolate con olio dolce, et compartiscasi su la compositione a pizzicotti, cuoprasi con un'altro sfoglio, et bagnisi con acqua chiara, et col cocchiaro spargasi sopra del olio, et facciasi cuocere sotto il testo, o nel forno, et servasi calda con zuccaro sopra »[47].

Pasta, verdure, formaggio, olio. Che cosa si potrebbe immaginare di più « mediterraneo »? In tutte le sue manifestazioni la cucina ligure resta fedele al suo modello[43], e non è certo un caso che le sue influenze si avvertano maggiormente nell'Italia centrale, più vicina alla Liguria per cultura e tradizioni, che non nell'Italia padana, dove l'apporto della cucina ligure appare insignificante.

Vorrei aggiungere una considerazione sul rapporto fra cucina « colta » e cucina « popolare ». La presenza della « gattafura » genovese nel trattato di Scappi mi sembra un indizio importante del debito che la grande cucina signorile, nel suo sfolgorante eclettismo, aveva nei confronti della più semplice cucina popolare. Che si tratti in questo caso — ma sarebbe interessante verificarli ad uno ad uno — di un piatto di origine e diffusione popolare, basta a dimostrarlo un curioso sonetto caudato, scritto sullo scorcio del Cinquecento da un anonimo comico dell'arte. La composizione si intitola *Il sontuoso pasto fatto dal Zanni* (la nota maschera, antenata di Arlecchino) e intende magnificare i piatti più tipici delle diverse tradizioni locali;

ecco allora che a proposito della cucina genovese il nostro autore ritiene di dovere decantare soprattutto tre cose: « gatafura, pese saro, cornabugia ». La torta al formaggio, il pesce sarpa, l'origano [49]. Mancano i frutti canditi, che possiamo ritenere destinati prevalentemente alla tavola dei signori. Ma per il resto, la concordanza è notevole. La pizza, il formaggio, il pesce, le erbe. Aggiungiamo l'olio, le verdure, le castagne. Avremo le coordinate fondamentali di una cucina severa, *popolare* nel senso più vero del termine. Un po' tutto ciò che di ligure affiora nella « grande » cucina in qualche modo tradisce questo suo carattere originario.

Note.

[1] *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti, M. Luzzati, G. Pasquali e A. Vasina, Roma 1979, pp. 131-33 (la trascrizione degli inventari bobbiesi è stata curata da A. Castagnetti).

[2] Sull'argomento si veda la sintesi di G. Cherubini, *La «civiltà» del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, in « Archeologia Medievale », VIII (1981), pp. 247-80, ora in Id., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1985, pp. 147-71.

[3] *Inventari* cit., pp. 151, 178, 189-91.

[4] Ivi, p. 92.

[5] L. Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, Paris-La Haye 1970, p. 58.

[6] Ivi, p. 155. Per le importazioni dal Piemonte cfr. M. Alberini, *Liguri a tavola*, Milano 1965, p. 164.

[7] *Inventari* cit., p. 131.

[8] Stouff, *Ravitaillement* cit., p. 108.

[9] Cfr. sopra, pp. 152 sgg.

[10] L'espressione è di M. Alberini, *Storia del pranzo all'italiana*, Milano 1966, p. 26.

[11] Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 411.

[12] Un quadro complessivo dell'ambiente ligure e delle sue vicende storiche si può trovare in M. Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona 1973.

[13] Paolo Diacono, *Historia Langobardorum*, II, 15, edd. L. Bethmann - G. Waitz, in *M.G.H.*, *Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover 1878, p. 96.

[14] Cfr. Alberini, *Liguri a tavola* cit., pp. 163 sgg.

[15] Anonimo Genovese, *De condicione civitate Ianuae, loquendo con quodam domino de Brixia*, in *Poeti del Duecento. Poesia didattica del Nord*, a cura di G. Contini, Torino 1978, pp. 244-45: « Chi menna tanta mercantia / peiver, zenzavo e moscao / [...] / e speciarie grosse e sotir / [...]? »; « Un speciar à monta via / pu peiver o mercantia / e in pu grosa quantitate / ca un'atra gran citate ».

[16] Salimbene de Adam, *Cronica*, a cura di F. Bernini, Bari 1942, p. 469.

[17] Ivi, pp. 820-21. Sulla celebrità letteraria della vernaccia cfr. L. Messe-

daglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova 1974, I, p. 321.

[18] *Poeti del Duecento* cit., p. 238.

[19] Cfr. sopra, p. 133 e n. 68.

[20] Cfr. E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, ora in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, p. 333 (anche la considerazione che segue).

[21] Ivi, p. 326; cfr. Alberini, *Liguri a tavola* cit., p. 73.

[22] Cfr. L. Sada, *Spaghetti e compagni. Prima documentazione per una storia delle paste alimentari e nomenclatura dialettale pugliese*, Bari 1982.

[23] Sereni, *Note di storia dell'alimentazione* cit.

[24] *Libro della cucina del sec. XIV*, a cura di F. Zambrini, Bologna 1863, p. 87. Sul significato di *tria*, cfr. Sada, *Spaghetti e compagni* cit., pp. 19, 30 sgg.

[25] *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di E. Faccioli, Torino 1987, pp. 32-33. Il *Liber de coquina* è stato edito la prima volta a cura di M. Mulon, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, in *Actes du 93e Congrès National des Sociétés Savantes*, I: *Les problèmes de l'alimentation*, Paris 1971, pp. 396-420.

[26] *Libro per cuoco*, in *Arte della cucina*, a cura di E. Faccioli, Milano 1966, I, pp. 101-102; nella nuova edizione accresciuta dell'antologia di Faccioli (*L'arte della cucina* cit.) la ricetta in questione è stata omessa.

[27] E. Faccioli, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, 5/1, Torino 1973, pp. 1002-1003.

[28] Lord Westbury, *Handlist of Italian Cookery Books*, Firenze 1963.

[29] Cristofaro di Messisbugo, *Libro nuovo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda...*, Venezia 1557, p. 19.

[30] Ivi, pp. 13, 30.

[31] Cfr. J. L. Flandrin - O. Redon, *Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles*, in « Archeologia Medievale », VIII (1981), p. 400.

[32] V. Cervio, *Il Trinciante. Con l'Aggiunta del Reale Fusoritto*, a cura di E. Faccioli, Firenze 1979, p. 151.

[33] Ivi, p. 167.

[34] Ivi, p. 201.

[35] Ivi, p. 190.

[36] Ivi, pp. 151, 190, 195.

[37] Ivi, p. 189.

[38] Cfr. Alberini, *Liguri a tavola* cit., p. 36.

[39] B. Scappi, *Opera*, Venezia 1570, pp. 176, 201, 207, 219, 235, 252, 262.

[40] Ivi, pp. 176, 209, 211, 216, 255, 282, 294, 296, 304.

[41] Ivi, p. 326.

[42] Ivi, p. 325.

[43] Ivi, p. 264.

[44] Cfr. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione* cit., p. 322; *L'arte della cucina in Italia* cit., pp. 306-307.

[45] Cfr. Alberini, *Liguri a tavola* cit., p. 74.

[46] Scappi, *Opera* cit., p. 361.

[47] *Ibidem*.

[48] Estranea allo spirito della ricetta sembra l'indicazione finale di Scappi, secondo cui « in luogo del olio si può adoperare butiro ». Tale precisazione rivela forse la sua origine «padana» (probabilmente bolognese, come si diceva), che il nuovo ambiente romano non ha certo potuto cancellare.

[49] Cfr. Faccioli, *La cucina* cit., p. 1007.

Capitolo decimo

Il sale e la vita dell'uomo

Una città per il sale: Cervia.

I primi documenti relativi a Cervia risalgono all'alto Medioevo — più precisamente al X secolo — e riguardano le sue saline. La prima notizia di queste è in una carta del 24 febbraio 965 [1]. In seguito cresce la documentazione su Cervia, cresce la documentazione sulle sue saline [2]. La coincidenza non è ovviamente casuale: nel Medioevo — e dopo, a lungo, fin quasi ai giorni nostri — Cervia *è* le sue saline, esiste principalmente in funzione di esse. Quando nel XIV secolo Benvenuto da Imola, il celebre commentatore dantesco, definisce Cervia una *civitatuncula* [3], una cittadina, negandole, quasi, il più impegnativo appellativo di « città », è forse perché ai suoi occhi Cervia è soprattutto un villaggio di salinai. Un villaggio che a poco a poco assunse fisionomia veramente urbana: alla fine del XV secolo, dentro le mura poligonali di Cervia si ergevano due torri dalla parte di levante, altre due nel centro [4]. Dentro le stesse mura, o nelle immediate adiacenze, le fonti medievali (dall'XI secolo in poi) ricordano l'esistenza di ben sette chiese [5]. Del resto fin dagli ultimi anni del V secolo Cervia fu sede vescovile [6]: attributo di per sé già sufficiente a qualificarla come *civitas* [7]. Ma rimaneva pur sempre un villaggio (o, per dirla con Benvenuto, una cittadina) di salinai, adibita alla raccolta, allo stivaggio, alla lavorazione del sale prima che ad ogni altra attività. È significativa la descrizione fattane a metà del Cinquecento da Leandro Alberti [8]: « Rammentami, che quindi passando gli anni passati, haver veduto tanti

monti di sal bianco, in quà, et in là per le selve (che sono luoghi disposti per confettar il sale) che mi pareva che fosse impossibile di potersi ritrovar tanto sale ragunato insieme. Ma mi maravigliai molto più, vedendo nella città un monte di sal bianco, che parea di marmo, qual girava intorno piedi 200 et saliva in alto 25, cosa da far meravigliar ogni uno, che non habbia veduto simili cose ». Gli abitanti di Cervia, precisa Alberti, « sono per la maggior parte artefici da confettare il sale », che si produce in gran quantità « ne' tempi della state, coagulandosi l'acqua marina, et astringendosi insieme per la gran riverberatione del sole ». E per suggerire al lettore l'immagine offerta dalla città, la paragona ad una di quelle descritte da Dionigi di Alicarnasso nel I libro delle *Storie di Roma*, « cioè fortificata d'argini, e tronconi d'alberi, con le capannuzze di cannuzze, et di paglia, per habitatione di quegli artefici ». Insomma un centro protetto fra le saline, pensato, disegnato, vissuto per le saline.

Saline che alcuni vorrebbero assai antiche. Così Umberto Foschi, sulla base di certe tracce toponomastiche e della nomenclatura di alcuni attrezzi, suppone « con forti probabilità che una loro lavorazione esistesse già nel periodo romano » [9], non escludendo un impianto ancora anteriore, ad opera dei Greci [10] o degli Umbri. Ma gli scrittori antichi non ne fanno cenno. Come non fanno cenno di Cervia, che — ad esempio — non compare nella dettagliata rassegna di centri della *Regio VIII*, fatta da Plinio nella sua *Storia Naturale* [11]. Tale mancata menzione vuol dire — possiamo esserne certi — che nei primi secoli dell'era volgare Cervia ancora non esisteva; né, forse, esisteva fra IV e V secolo, quando la *Tabula Peutingeriana*, la celebre carta viaria, ne ignora ancora la presenza [12]. Ma se alla fine del V secolo Cervia fu eretta in diocesi [13], vuol dire che un minimo di struttura comunitaria doveva esistere, « caratterizzata da una certa consistenza demica e forse da una non minore vitalità economico-sociale, se non anche da una importanza strategico-itineraria e portuale » [14]. Quanto alle saline, personalmente condivido l'opinione di Augusto Vasina, che abbiano trovato sviluppo « non prima del tardo X secolo » [15], quando cominciano ad essere documentate. Ciò beninteso non significa che la loro lavorazione sia cominciata solo allora: sia perché la documentazione può essersi perduta [16], sia perché può essere esistita una fase preliminare, non documentata, di impianto delle saline. In proposito ha fatto osservare Vasina

che pochi documenti hanno « carattere propriamente ed espressamente costitutivo », così da indurci a ritenere che la più antica documentazione superstite sia espressione di una fase intermedia, per così dire, « nell'evoluzione di rapporti, di interessi e di istituti le cui scaturigini vanno il più delle volte ricercate assai più a monte nel tempo rispetto al secolo X » [17]. Ma non c'è motivo di risalire troppo indietro, poiché tutto fa credere che la trasformazione delle paludi cervesi in saline stia avvenendo giusto allora, per soddisfare esigenze e interessi nuovi. Se le saline di Cervia si sviluppano e sono documentate solo negli ultimi secoli dell'alto Medioevo, ciò è dovuto a un motivo ben preciso: lo stretto legame che allora si instaura fra il territorio cervese e gli interessi dell'arcivescovo di Ravenna [18]. Interessi che costituiscono, da un lato, uno dei principali incentivi allo sviluppo dell'economia cervese; dall'altro, il principale « filtro » documentario interposto fra noi e le saline cervesi del tempo, che hanno lasciato traccia di sé nella misura in cui la curia ravennate — principale produttrice della documentazione scritta — vi era interessata, direttamente o indirettamente. Del resto il carattere, diciamo così, « pionieristico » dell'opera di questi primi salinai rimane protagonista di diversi documenti, rivelandoci un lavoro ancora *in fieri*. Ad esempio nel 1068 l'arcivescovo di Ravenna concede ad un gruppo di persone un *campum* nel territorio di Cervia, *ad faciendas 12. Areas Salinarum* [19]. Lo stesso nome di Cervia, che nei secoli dopo il Mille viene a poco a poco soppiantanto il più antico *Ficocle*, potrebbe derivare da *acervus* = mucchio. Nel nostro caso, ovviamente, il mucchio del sale. Così che anche il nome, nuovo, della città starebbe a segnalare l'inizio della sua nuova « fortuna salifera » [20].

Il controllo ravennate su Cervia e le sue saline si muove su piani diversi: ai diritti patrimoniali della Chiesa arcivescovile (spesso pervenuti a questa tramite cessioni di privati) si sovrappone, dalla metà circa del X secolo, la dipendenza ecclesiastica del vescovo di Cervia dal metropolita di Ravenna; poi, verso la fine del secolo, questi ottiene anche i diritti pubblici — la giurisdizione comitale — sul territorio di Cervia [21]. È in questo torno di tempo che si pongono le basi del decollo di Cervia come capitale del sale, in concomitanza con la crisi di Comacchio, che nei secoli precedenti era stata il centro principale di produzione e smercio del sale dell'Italia del Nord [22]. Comacchio, decaduta

forse anche per motivi di ordine ambientale come gli sconvolgimenti dell'area deltizia [23], riceve il colpo decisivo dalla distruzione del 932, voluta dai Veneziani per annientare la concorrenza dei mercanti comacchiesi sui mercati del sale dell'Italia padana [24]. Lo sviluppo di Cervia cresce parallelo a queste vicende, ed è un'altra « coincidenza » che invita a non ricercare troppo indietro l'esistenza — o comunque la fortuna — delle saline cervesi.

Almeno fino a tutto il secolo XI, l'arcivescovo di Ravenna detiene il controllo effettivo della produzione e delle rendite del sale di Cervia. Così quando, nel 1079, vieta di coltivare saline nel « campo S. Martino » [25]. Così quando, nel 1081 e poi nel 1093, ne destina la decima parte ai chierici della sua cattedrale [26]. Nel XII secolo prendono corpo le prime rivendicazioni dei Cervesi — ma sarebbe meglio dire: del vescovo di Cervia e delle famiglie a lui legate [27] — per una gestione autonoma della produzione e del traffico del sale. Di qui le forti e lunghe tensioni fra il centro ravennate e quello cervese, a cui si intrecciano i contrasti fra Ravenna ed altre città romagnole (soprattutto Rimini, Cesena e Forlì) interessate anch'esse a mettere le mani sul sale di Cervia [28]. A metà del Duecento si aggiungono gli interessi di Bologna, che, dopo avere imposto il suo dominio sulla Romagna, occupa Cervia obbligandola a consegnare ai Bolognesi — a prezzi prestabiliti — la sua produzione di sale [29]. Ma è soprattutto la concorrenza fra Ravenna e Venezia a segnare le vicende cervesi fra XIII e XIV secolo. Gli scontri armati, le occupazioni della città, i cosiddetti « patti » (che si configurano in realtà piuttosto come imposizioni ed estorsioni violente) [30] si susseguono gli uni agli altri con vicende alterne ma in una logica di lungo periodo che porta all'affermazione del potere veneziano sul sale di Cervia.

La tensione fra Ravenna e Venezia risaliva al crescere stesso di Cervia come centro di produzione del sale controllato dall'arcivescovo ravennate, cui Venezia opponeva — dopo essersi sbarazzata del pericoloso concorrente comacchiese — le nuove saline di Chioggia (attestate dall'XI-XII secolo) e il sale importato dalle regioni oltremare [31]. La posta in palio erano i mercati dell'Italia padana e, in parte, dell'Istria. Per contrastare la crescita di Cervia — cioè il potere economico e politico dell'arcivescovo di Ravenna — i Veneziani intervennero dapprima limitando l'area d'azione commerciale degli avversari, poi impadro-

nendosi delle loro eccedenze di produzione, infine deprimendo i loro livelli produttivi per renderli inoffensivi. Le tappe di questa storia sono molte; ricordiamone alcune. Nel 1234 Venezia impone a Ravenna di non lasciar esportare al Nord il sale di Cervia [32]; nel 1261 costringe Ravenna a cederle 35.000 corbe annue di sale [33]; nel 1293 fissa a 200.000 corbe annue la produzione massima di sale a Cervia, requisendone la metà [34]; nel 1336 riduce la quota a 36.000 corbe, destinate al solo mercato locale romagnolo [35]. A questi « patti », confermati o modificati a scadenze ravvicinate, inframmezzati da occupazioni militari e da scontri armati, si sovrappongono ad un certo punto quelli stipulati con la Curia papale, che nel corso del XIV secolo procede al riordinamento amministrativo dei territori romagnoli imponendovi un controllo più stretto ed efficace che in passato [36]. Il contrasto di interessi che viene in tal modo a crearsi fra Venezia e il papa rende ancora più difficile la posizione di Cervia, come presa fra due fuochi, impossibilitata comunque a gestire in modo autonomo la propria economia. L'autorità pontificia, se in qualche modo significa un rilancio della produzione cervese per i proventi che essa può garantire alla Camera apostolica, ricalca tuttavia sostanzialmente le linee della politica veneziana, estorcendo tutte le eccedenze e sottraendole ai potenziali mercanti locali: ad esempio, il « patto » del 1329 sancisce la requisizione di tutte le 150.000 corbe di sale destinato alla vendita, che direttamente la curia apostolica penserà a smerciare in Romagna, nelle Marche, in Toscana, in Lombardia (nel senso ampio che il termine aveva nel Medioevo: in pratica l'Italia padana) [37]. Nei decenni successivi, il controllo pontificio sul sale di Cervia diviene più stretto, anche se sempre problematico per la persistente concorrenza veneziana. La *Descriptio Romandiole* fatta redigere nel 1371 dal cardinale Anglic, legato apostolico, ammette di non poter precisare quanto sale si produce a Cervia, argomento sul quale non si poté avere *plena informatio*. Ma — continua il testo — pare che se ne produca in tale abbondanza *quod fulciret Lombardiam, Tusciam et Romandiolam*: che se ne potrebbe rifornire l'Italia settentrionale, la Toscana e la Romagna [38]. « Se ne potrebbe rifornire »: nel condizionale par quasi di avvertire la minacciosa presenza veneziana, che con ogni mezzo si adopera per ostacolare l'immissione del sale di Cervia nei mercati del Nord. Ciononostante la piccola Cervia dà alla Camera apostolica

più della Romagna tutta insieme: *Plus habemus de parvula Cerviola quam de tota Romandiola*, osserva nel XIII secolo il cardinale Ostiense [39] e ripete nel XIV il cardinale del Poggetto [40]. L'espressione, divenuta quasi proverbiale, tornerà nella letteratura successiva [41], a segnalare la consistenza delle entrate provenienti alla Camera apostolica dallo smercio del sale di Cervia: entrate che nel XIV secolo, secondo i calcoli di Jean-Claude Hocquet, giungevano fino al 400% di profitto dei capitali impiegati [42].

È necessario a questo punto insistere sul fatto che i contrasti d'interesse che abbiamo visto ruotare attorno al sale di Cervia non riguardavano tanto il sale come bene di consumo, quanto il controllo fiscale della sua produzione e delle successive fasi di commercializzazione, che mediante l'imposizione di dazi e gabelle (talora in regime di monopolio produttivo) [43] consentivano introiti particolarmente cospicui. Difatti, è proprio a cominciare dal Medioevo — e più precisamente dal XII secolo — che il sale diviene oggetto di speculazione finanziaria e fiscale, dunque di scontro economico e politico. È quella fase della storia del sale che è stata chiamata « politica » [44], a sottolineare la preminenza dei meccanismi di potere e di controllo su quelli propriamente economici e produttivi. L'intervento del potere pubblico nel ciclo produttivo e distributivo del sale, sperimentato — pare — dapprima dal conte di Provenza [45], poi da vari sovrani [46], poi diffusosi come pratica comune e applicato pressoché ovunque in Europa (anche, in modo massiccio, dai signori e dai comuni italiani) [47], condiziona da allora in poi le vicende del sale, frapponendo fra i produttori e i consumatori un complesso apparato di estorsione fiscale [48]. Per quanto riguarda Cervia, il primo *datium* sul sale è quello imposto dall'arcivescovo di Ravenna nel 1178 [49]. Poco per volta, il commercio della preziosa derrata cessa di essere organizzato in maniera autonoma. Quanto ai controlli sulla produzione, abbiamo già visto come si infittiscano a cominciare dallo stesso periodo, finalizzati anch'essi al controllo del mercato. Di qui le ostilità, gli scontri, le violenze di cui abbiamo detto.

Se, in queste vicende, la fase della distribuzione finisce per assumere tanto rilievo, è perché nel caso del sale la tensione fra aree di produzione e aree di consumo è particolarmente forte [50]. A differenza di altri generi di consumo, il sale si produce in

luoghi ben delimitati: là dove esistono giacimenti di sale minerale (ma lo sfruttamento del salgemma è stato assai marginale per tutto il Medioevo e oltre, data la complessità organizzativa e tecnologica dell'operazione)[51]; là dove le condizioni ambientali permettono la concentrazione e la precipitazione del sale marino: ma ci vuole un mare a elevata salinità, un soleggiamento forte e regolare, una costa abbastanza pianeggiante, un clima asciutto... condizioni che non si trovano dappertutto[52]. Gli altri modi per ottenere il sale — sfruttamento di laghi, pozzi, sorgenti salate; lisciviazione di terre e sabbie salate; cottura dell'acqua di mare, dove il clima non consente di meglio; ricorso alle ceneri di piante alofile[53] — sono decisamente più faticosi e meno produttivi. Pertanto il problema del reperimento è più forte per il sale che per altri prodotti — aggravato dal fatto che il sale è derrata di universale e necessario consumo, per una molteplicità di usi sui quali torneremo. Di qui la profonda ambiguità — per usare un'espressione di Michel Mollat[54] — della storia del sale: da un lato, uguaglianza dei bisogni, poiché tutti hanno bisogno di sale e tutti più o meno nella stessa quantità (i limiti fisiologici di consumo vanno da un minimo di 4-6 grammi a un massimo di 15-20 grammi al giorno, per l'uomo adulto)[55]; dall'altro lato, distribuzione estremamente disuguale delle risorse, che diventa occasione per speculazioni finanziarie, imposizioni fiscali, giochi di potere, trasformando l'uguaglianza dei bisogni in strumento di discriminazione sociale. Un po' quello che accade con il petrolio nella società attuale, come fa osservare Jean-François Bergier: « Stessa universalità d'uso, stessa disparità nella ripartizione geografica delle risorse accessibili », dunque « stesse tensioni tra paesi produttori e consumatori; e di conseguenza, stesse tentazioni politiche o fiscali. Stesse speculazioni »[56]. Con l'aggravante che il sale — a differenza del petrolio — è prodotto di prima necessità, fisiologicamente indispensabile; e che il potere politico, per fare del sale uno strumento di estorsione fiscale, non esitò ad *imporre* il suo acquisto, a fissare, cioè, delle quantità minime di sale che i singoli individui erano obbligati a comperare. Fu questo il « sale del dovere » imposto dal re di Francia ai suoi sudditi[57]; il « sal delle bocche » imposto dai comuni italiani — particolarmente in Toscana — agli abitanti della città e del contado[58]. Lo stesso sale di Cervia fu talora imposto ai comuni e ai distretti signorili dal governo pontificio[59].

Ma questa è la situazione del pieno-tardo Medioevo e dell'epoca moderna. Prima, fino all'XI-XII secolo, le cose sono diverse: il mercato del sale è più limitato, ma anche più libero; le quantità di sale trasportate dai mercanti sui battelli fluviali o sui carri sono meno consistenti, ma anche meno care, perché non gravate di imposizioni fiscali. Possiamo forse pensare — con Bergier — che nell'alto Medioevo fosse in tanti casi problematico rifornirsi di sale; ma non siamo in alcun modo autorizzati a credere — come il medesimo studioso suggerisce — che la disponibilità di sale fosse allora insufficiente, né che i contadini mancassero del denaro per acquistarlo [60]. In realtà sappiamo che anche nei secoli di minore circolazione monetaria, quando l'economia era organizzata soprattutto in funzione della sussistenza e dell'autoconsumo, un piccolo mercato dei prodotti alimentari (non si dice qui dei prodotti di lusso, che implicano tutt'altro genere di considerazioni) [61] non venne mai meno nei villaggi e nelle città [62]. Un autoconsumo « puro » non esistette veramente mai; sempre vi furono scambi, soprattutto — è lecito pensare — nel mondo contadino: perché i grandi proprietari, compensando e completando le diverse produzioni delle diverse proprietà, potevano effettivamente evitare di ricorrere al mercato [63]; i contadini no. Soprattutto a costoro doveva rivolgersi il piccolo mercato di manufatti artigianali o di derrate non producibili ovunque, come il sale [64]; per accedervi bastavano pochi denari d'argento, come quelli che anche le famiglie contadine non cessarono mai di maneggiare, magari procurandoseli sul medesimo mercato tramite la vendita di qualche prodotto [65]. Sappiamo del resto che nell'alto Medioevo vi furono centri mercantili — dapprima soprattutto Comacchio [66], poi soprattutto Venezia [67] — prosperati principalmente grazie al commercio del sale. Inoltre si cercava di mettere a frutto ogni possibile risorsa locale, a cominciare dai pozzi e dalle sorgenti salate: come sull'Appennino piacentino, dove il monastero di Bobbio ricavava sale a sufficienza per l'intera comunità [68]; come sull'Appennino parmense, nella zona di Salsomaggiore [69]; come altrove in pianura e in collina [70]. In questi vari modi si cercava di far fronte alla quotidiana necessità di sale — un prodotto « utile come il sole », cioè assolutamente indispensabile, aveva scritto Plinio nel I secolo [71] e ripeteva Isidoro di Siviglia nel VII [72].

Le virtù del sale.

Ma vediamo più da vicino quali usi si facevano del sale [73], a cominciare da quelli alimentari, certamente i più importanti. Le *Benedictiones ad mensas* compilate fra X e XI secolo da un monaco di S. Gallo — una sorta di repertorio di tutti i cibi e le vivande in uso a quel tempo, ciascuna contraddistinta da una particolare formula di benedizione in versi — contempla, subito dopo il pane che è al primo posto per evidenti ragioni anche di carattere simbolico, appunto il sale, come un accompagnamento preliminare alla lunga lista di *victualia* che segue. *Hunc salus ipsa salem faciat non exitialem*, scrive il nostro monaco; e ancora: *Istam salsuram faciat benedictio puram* [74]. Che il sale dia sapore ai cibi, rendendoli più appetibili e meglio digeribili, è cosa talmente ovvia e scontata da non richiedere molte considerazioni. « Il sale — scrive un medico padovano del XV secolo, Michele Savonarola, in un suo *libreto* di dietetica — d'ogni vivanda è condimento e fa la cosa a la natura esser molto più grata assai, quando l'è convenientemente sapida di sale. E ciò videamo la experientia ne li animali che cuossì le cose saporate dal sale più volientera le manducano e con quelle più se ingrassano » [75]. L'impiego del sale in cucina, per la preparazione di tutte le vivande, è fortemente connaturato alle tradizioni culturali della maggior parte delle società umane, tanto da essere talora assunto a segno distintivo della « civiltà » nei confronti della « barbarie ». « Si può forse mangiare un cibo senza sale? » domanda, retoricamente, il biblico libro di *Giobbe* (VI, 6); e l'*Odissea* (XI, 122-123) racconta di strane genti ai confini del mondo « che non conoscono il mare e non condiscono col sale i cibi che mangiano ». Il sale è regolarmente prescritto nei ricettari antichi — penso soprattutto ad Apicio [76] — e medievali — i libri di cucina del Due, Tre, Quattrocento [77]. I trattati di dietetica — abbiamo fatto cenno a quello di Savonarola — ne celebrano le virtù. « Prima di ogni altro cibo a tavola si metta il sale, che alletta la gola e dà gusto al mangiare », raccomandano nel XIII secolo i medici della Scuola di Salerno [78]. Il sale si metteva nel pane, anche se non generalmente e non ovunque — nell'Italia padana, pare di sì [79]. Si metteva nelle bevande: nel vino, per chiarificarlo; nel vino e nella birra, per consentirne una migliore conservazione e per insaporirli [80] (l'uso di « arricchire » le bevande con aromi e

profumi era d'altronde diffusissimo)[81]. Sono pratiche attestate già in epoca romana[82], come quella di mettere sale nell'olio per impedire che ispessisca[83]. Ancora alla tradizione romana risale l'uso di sali « conditi », cioè aromatizzati, impiegati sia a scopo alimentare che medicinale[84]. « I sali aromatizzati — leggiamo nel trattato *De re coquinaria* di Apicio — servono alla digestione e a sciogliere il ventre; non permettono che si sviluppino mali di vario genere, e peste e febbri di ogni specie. Inoltre, sono più buoni di quanto ci si aspetti ». E fornisce una ricetta dove il sale è condito con pepe bianco e nero, zenzero, ammi, timo, semi di sedano o di prezzemolo, origano, semi di ruchetta, zafferano, issopo cretese, foglie di nardo, prezzemolo e aneto[85].

Vi sono anche testimonianze di un uso del sale come vivanda vera e propria, consumato non come additivo ma come piatto a sé stante. Secondo Varrone[86], gli antichi romani mangiavano piatti di sale accompagnati col pane. Alla medesima consuetudine accenna Orazio, come esempio di frugalità[87]. Ritroveremo questo abbinamento pane-sale (ben diverso dall'uso di salare il pane, trattandosi in questo caso di due prodotti distinti, accostati l'uno all'altro) nelle scelte dietetiche degli eremiti del deserto, primi campioni dell'ascetismo cristiano: *Erat enim illi esca panis et sal*, aveva come cibo pane e sale, scrive il biografo di Antonio[88]. E il *sal frictum*, saltato alla griglia o in padella, compare nel menu dei monaci della Gallia meridionale, secondo le indicazioni di Giovanni Cassiano[89]. Sono scelte dettate dalla convinzione — confortata dalla scienza medica del tempo — che il sale dissecchi l'organismo[90] e sia perciò funzionale alla inibizione della sessualità, che la medesima scienza medica interpreta come sovrabbondanza di umidità (oltre che di calore)[91]. Dunque l'asceta, votato alla castità, deve mangiare sale. *Molto* sale, perché in piccole quantità esso esplica — così almeno si riteneva — un'azione di segno contrario, afrodisiaca[92]. Invece « le cose troppo salate diminuiscono lo sperma », insegna la regola sanitaria salernitana[93] e ripetono analoghi testi di normativa dietetica[94].

La proprietà che il sale possiede, di prosciugare gli organismi con cui viene a contatto, è alla base di quella che fu per secoli, anzi millenni, la sua prevalente funzione d'uso: favorire l'essiccazione delle derrate alimentari e renderle conservabili nel tempo, distruggendo i batteri in esse contenuti. Questa capacità « conservativa » del sale (cui furono ben presto collegati valori magico-

rituali, sui quali torneremo) ha rappresentato fino ad anni recenti la principale valvola di sicurezza del sistema di sopravvivenza, consentendo forme di immagazzinamento e stoccaggio delle scorte alimentari che solo da pochi decenni sono state affidate prevalentemente ad altri sistemi, come l'inscatolamento, la liofilizzazione e — soprattutto — il raffreddamento forzato.

Sebbene i dietologi raccomandassero l'uso di cibi freschi come più digeribili e nutrienti di quelli conservati — così Antimo, autore di un'epistola *De observatione ciborum* indirizzata nel VI secolo al re dei Franchi Teoderico [95] — la pratica di salare gli alimenti fu nel Medioevo ampiamente diffusa, a tutti i livelli sociali. La salagione aveva come oggetto innanzitutto le carni, a cominciare da quella di maiale, che per lungo tempo rappresentò *la* carne per eccellenza nella dieta quotidiana di larghi strati della popolazione [96]. Soprattutto di maiale salato erano costituite le scorte carnee delle famiglie contadine, che non di rado erano tenute a corrispondere al proprietario della terra un tributo annuo in spalle o prosciutti [97]. Soprattutto di maiale erano costituite le scorte delle grandi aziende rurali, come quella di Migliarina, nella pianura emiliana, dipendente dal monastero bresciano di S. Giulia, nei cui magazzini si trovavano — secondo un inventario redatto nel X secolo — una cinquantina di grosse fette di lardo [98]. Soprattutto di maiale erano costituite le scorte di una grande abbazia come quella francese di Corbie, i cui statuti — redatti nel IX secolo dall'abate Adalardo — comprendono un intero capitolo dedicato ai maiali *qui occiduntur in anno*, ben 600, e alle modalità da osservare per conservarne la carne e il lardo nel modo migliore [99]. Soprattutto al maiale si riferisce il *Capitulare de Villis* di Carlo Magno, quando raccomanda pulizia e competenza nella preparazione del lardo e delle carni « affumicate, insaccate e salate » [100]. Ma anche le carni degli altri animali venivano sottoposte a salagione per essere conservate: così quelle ovine e caprine, come sappiamo dalla stessa fonte [101]; così le bovine [102]; così quelle di cervo e di altra selvaggina [103]. Lo stesso vale per il pesce: dell'uso di mettere sotto sale gli storioni ci informano i trattati di dietetica [104], mentre l'inventario del monastero di S. Colombano di Bobbio, nella seconda metà del secolo IX, registra l'introito di un certo quantitativo di sale che viene destinato alla *piscaria* sul lago di Garda, allo scopo precipuo di salare il pesce: *propter pisces sal sufficienter*. Presumibilmente

si trattava delle trote e delle anguille, 500 all'anno, che si producevano in quel vivaio, a detta di un altro inventario dello stesso periodo [105]. Certo che il consumo di pesce salato diventerà assai più massiccio nel tardo Medioevo e in epoca moderna, quando nuovi circuiti commerciali convoglieranno un po' dappertutto il pesce dei mari del Nord — aringhe, sardine, acciughe, merluzzi — e i mercati urbani potranno offrire in abbondanza, grazie al sale, questi prodotti [106]. Nell'alto Medioevo doveva essere forte anche il consumo di pesce fresco, legato alla presenza, un po' ovunque, di laghi, paludi, stagni, corsi d'acqua utilizzati direttamente, in un paesaggio ancora poco addomesticato all'agricoltura [107]. Anche la diffusione progressiva delle pratiche quaresimali di astinenza dalla carne [108] dovette portare, poco per volta, ad un consumo più largo e sistematico di pesce conservato.

Una forma assai diffusa di impiego alimentare del sale, nell'Antichità come nel Medioevo, furono le salse con cui si accompagnavano le vivande, soprattutto i piatti di carne. Salse molto differenziate, diverse nel gusto, nel profumo, nel colore; salse per le quali la fantasiosa cultura gastronomica antica e medievale ebbe sempre molto interesse [109]. In tutte queste preparazioni, il sale ebbe un ruolo di primo piano, abbinato ad altri aromi, all'olio, alle spezie, a una quantità di sostanze — non ultimo lo stesso pesce, nella salsa detta *garum*, celebre nell'Antichità, prodotta e consumata ancora nell'alto Medioevo [110]. Per prepararla si alternavano uno strato di pesce, uno di erbe aromatiche e uno di sale, lasciando macerare il tutto per diversi giorni e raccogliendo il liquido depositatosi a poco a poco sul fondo del recipiente [111].

Un prodotto di grande rilievo nell'alimentazione medievale, che richiedeva l'impiego di sale per confezionarlo, era il formaggio — soprattutto di pecora e di capra, data la prevalenza del bestiame « piccolo » nei sistemi di allevamento (solitamente brado) del tempo [112]. Solo in zone particolari — ad esempio certe vallate alpine — l'allevamento bovino aveva qualche consistenza [113] e consentiva una regolare fabbricazione di formaggi di mucca. In ogni caso era questo il modo più semplice e redditizio per conservare una derrata deperibile come il latte, che le elementari tecniche di refrigerazione del tempo non avrebbero consentito di utilizzare diversamente. Va precisato che i formaggi — così come il burro, prodotto tuttavia in quantità limitata [114] —

si usava prepararli di norma assai salati, per consentirne una migliore conservazione. Al punto che, il burro almeno, in tanti casi era necessario « dissalarlo » prima di utilizzarlo in cucina [115].

Anche le uova venivano talora conservate sotto sale [116]. Così le olive [117]. Così le verdure, secondo una tradizione che risaliva indietro nel tempo [118]. Di ortaggi conservati sotto sale ci parlano, ad esempio, i testi monastici, dove l'importanza di questi prodotti — legata ad un regime alimentare prevalentemente vegetariano — è particolarmente messa in risalto [119]. Notizie puntuali ci offrono anche i testi di agronomia; mi limito a ricordare la ricetta per la conservazione delle rape — un prodotto importantissimo nel Medioevo, un po' la patata del tempo [120] — fornita agli inizi del Trecento da Pietro de' Crescenzi nel suo trattato di agricoltura: « Delle rape si fanno composte con acqua [...] in questo modo, cioè. Che imprima si lavino ottimamente, e appresso s'ordinino nel vaso, a suolo, a suolo: e in ciascun suolo si semini sale, co' semi del finocchio, e della santoreggia, o solamente in sale si soppressino, e così si lascino per otto giorni: e poi vi si metta acqua fredda tanta, che si cuoprano, e così si conserveranno per tutto l'anno » [121].

Il sale si dà anche agli animali, o meglio si dovrebbe dare, per « stimolare in loro — scrive un autore del XVIII secolo — il desiderio di mangiare tutto il cibo di cui hanno bisogno », per dar loro « forza e buona costituzione » [122]. Ma si tratta di pratica legata all'allevamento stabulare; nel Medioevo, quando gli animali passavano la maggior parte del tempo al pascolo brado nei boschi e nelle brughiere, non credo ci si preoccupasse granché di integrare col sale la loro alimentazione. È d'altronde significativo che gli agronomi del basso Medioevo — quando, pure, l'allevamento stabulare già cominciava a guadagnare terreno su quello brado — non riservino alla cosa nessuna attenzione [123].

Molto frequenti sono le utilizzazioni del sale a scopo igienico, dove l'ambito propriamente medicinale e farmacologico si confonde con quello dietetico, poggiati entrambi sulla fondamentale virtù riconosciuta al sale, la capacità essiccativa. Leggiamo Castore Durante, cinquecentesco autore di un *Tesoro della sanità*: « Mettesi nelle vivande il sale per tre rispetti: prima perché i cibi più presto descendan dallo stomaco, essendo egli grave, poi per fare i cibi più saporiti, e finalmente perché resiste al veleno

e alla putredine, dessiccando con la sua siccità quell'umidità dalla quale si può cagionare la putredine. Eccita l'appetito e la virtù digestibile, leva il fastidio dei cibi, proibisce la nausea, resiste alla putredine, resolve, assottiglia e dessecca l'umidità superflue, irrita gl'intestini a mandare fuori le fecce e per questo si mette nei clisteri e nelle supposte »[124]. Dal campo dietetico a quello farmacologico, come si vede, il passo è breve. Sappiamo infatti che il sale è una delle sostanze-base della farmacopea antica e medievale, entrando nella composizione di molti farmaci ad uso esterno (impiastri, unguenti, polveri) e interno (pozioni, supposte, enteroclismi), il più delle volte in associazione con altre sostanze, dall'acqua all'olio al miele[125]. Di natura « calda » e « secca », secondo la classificazione delle sostanze elaborata dalla medicina classica, il sale viene consigliato nei ricettari come componente di purganti e di emetici[126], come riscaldante per il corpo malato, come essiccante e disinfettante negli ascessi, nelle piaghe, nelle infiammazioni; come antidoto contro veleni e parassiti; come rimedio elettivo per tutte le malattie originate da un eccesso di freddo o di umidità (le « nature » contrarie a quelle proprie del sale)[127]. Abbiamo già avuto modo di osservare come a partire da tali cognizioni e pratiche farmacologiche e dietetiche si siano sviluppate certe scelte alimentari degli asceti del deserto, tese a combattere con il sale la pulsione sessuale, intesa come eccesso di umidità nell'organismo[128]. Ancora in campo igienico, non possiamo tralasciare di menzionare l'uso del sale nei bagni tonificanti, nella cosmesi, nelle pratiche di massaggio e di rassodamento del corpo[129].

Fra gli usi non alimentari del sale, fondamentale è il suo impiego nella concia delle pelli, dove le capacità conservative del nostro prodotto entrano in gioco per preservare dalla putrefazione il materiale durante le fasi di lavorazione e per consentirne un uso prolungato nel tempo[130]. Poi vi sono gli impieghi in molteplici attività artigianali[131]: vetreria, ceramica, fabbricazione dei colori, metallurgia, oreficeria (per non ricordarne che alcune) si giovano delle preziose capacità chimiche del sale.

Alle capacità conservative del sale sono collegati molti dei valori simbolici e rituali che da tempi antichissimi gli furono attribuiti[132]. « In ogni oblazione metterai del sale; né lascerai mancare nella tua offerta il sale, simbolo di alleanza col tuo Dio: sopra ogni oblazione offrirai del sale ». Così recita il libro sacro

del *Levitico* (II, 13) dove il sale è inteso come forza purificatrice, perché preserva dalla corruzione e mantiene intatti i cibi sacrificali; in tal senso esso è simbolo di stabilità (mentre il lievito, che altera i cibi, è escluso dall'altare del sacrificio) [133]. Per questo il sale ha anche la funzione di simboleggiare la perpetuità dell'alleanza fra Jahvé e il suo popolo. Analogamente, nei banchetti di amicizia o di alleanza — è quasi superfluo ricordare l'importanza di questi momenti conviviali in tutte le società e le culture antiche [134] — il sale simboleggiava la fedeltà e la stabilità del patto concluso. « Patto di sale » è chiamato un patto irrevocabile e perpetuo, con Dio o con gli uomini, contro il quale niente e nessuno potrà prevalere [135].

La tradizione ebraica si trasmette al cristianesimo, che recupera — in contesti diversi — l'immagine del sale come simbolo di incorruttibilità e purezza, da un lato; di fedeltà e alleanza, dall'altro. *Natura salis semper eadem est, nec mutari unquam potest*, scrive Ilario di Poitiers nel IV secolo [136]. Da ciò deriva l'impiego del sale nella liturgia del battesimo, volta a rappresentare la purificazione del nuovo cristiano e l'incorruttibilità della nuova alleanza da lui stipulata con Dio [137]. Il messaggio va però perdendo la corposità dell'immagine biblica, assumendo un carattere più decisamente metaforico. « Come la carne, condita col sale, si conserva, così è della mente, condita col sale della sapienza », scrive un antico commentatore del rito battesimale [138]. Analogo valore metaforico ha l'immagine dei discepoli di Cristo come « sale della terra », proposta nel celebre discorso della montagna (*Matteo*, V, 13). L'impiego, invece, del sale in rituali di benedizione, di consacrazione, di esorcismo [139] pare collegarsi con tradizioni di natura più francamente magica, richiamando certi usi popolari del sale come strumento di allontanamento del demonio e perciò di protezione (per gli uomini, gli animali, le cose) [140]. Il sale, spiega Jean Bodin, celebre giurista e demonologo cinquecentesco, « è il segno dell'eternità e della purezza, poiché non imputridisce né si corrompe mai, e preserva le cose dalla corruzione e dalla putrefazione »; il demonio invece « cerca la corruzione e la dissoluzione delle creature » [141]. Per questo il demonio teme il sale: nei banchetti sacri del Sabbah, il sale è assente [142]. Per questo è presente nelle tecniche esorcistiche [143], più o meno accettate e « garantite » dalla Chiesa (il confine fra religione e magia è in tanti casi difficilmente avvertibile). In

proposito è interessante osservare come l'uso del sale nel rito del battesimo (conservatosi fino al 1969) [144] abbia visto sbiadire, col tempo, l'originario significato di alleanza e purificazione, accettandosi piuttosto un'interpretazione del sale come strumento per cacciare il demonio [145]. La funzione del sale nelle pratiche liturgiche del Medioevo rimane in ogni caso importante, e non è senza tracce nella documentazione quotidiana (oltre che, come ovvio, nelle fonti propriamente liturgiche). Si veda ad esempio un documento del secolo VIII, relativo a una donazione fatta da Magno, signore di Castell'Arquato nel Piacentino, in favore della Chiesa locale, dove a questa viene fra l'altro assegnata « certa quantità di sale » da utilizzare « nel Sabbato Santo » [146].

È difficile dire se a questa molteplicità di impieghi del sale, che abbiamo rapidamente passato in rassegna, corrispondesse una analoga molteplicità di *tipi* di sale [147]. Sappiamo ad esempio che in epoca romana si importavano in Italia, dalla Cappadocia e dalla Spagna, certi tipi di salgemma utilizzati in medicina [148]. Per il Medioevo informazioni come questa non vi sono — o forse sarebbe più esatto dire che nessuno le ha mai cercate. Certo non è fuori luogo pensare che agli impieghi prevalenti — quelli di carattere alimentare, in cucina o in dispensa — si provvedesse con il sale di maggiore accessibilità, quello prodotto più vicino o disponibile sul più vicino mercato; per impieghi più sofisticati, come quelli farmacologici, si ricorreva forse a sostanze diverse — magari, come in epoca romana, a tipi particolari di salgemma, più puro e concentrato, ma anche, nel Medioevo, assai più raro [149] del sale marino, che restava di gran lunga il più diffuso. Ma c'è anche da tener presente che ogni singolo centro di produzione offriva ai consumatori prodotti differenziati. Il sale di Cervia, ad esempio, veniva definito « mercantile » quando era bianco e di prima scelta; il « non mercantile » o « turpe » era distinto dall'altro e conservato a parte [150]. Una classificazione più articolata era quella che contrapponeva il sale « fiore », quello *album* o bianco, al *subalbidum* grigio pallido, al sale « eletto » e al *fuscum* o comune, di colore bruno [151]. Distinzioni dove il colore era espressione della qualità; dove la stratificazione orizzontale dei diversi prodotti all'interno della salina, dall'alto verso il fondo, era immagine di una stratificazione sociale che certo non mancava di riproporsi anche in questo caso. Se il sale migliore era appannaggio soprattutto dei ceti più ricchi, le famiglie contadine

consumavano forse soprattutto del sale scuro, che si poteva ripulire delle impurità mentre lo si pestava nel mortaio, sminuzzandolo per renderlo atto ai bisogni domestici [152]. Oppure applicando sistemi più elaborati di raffinazione, come quello consigliato da Catone nel II secolo a. C.: « Il sale bianco (*sal candidus*) si ottiene in questo modo. Riempi d'acqua pura un'anfora a cui sia stato rotto il collo, e mettila al sole. Immergivi dentro un canestro pieno di sale comune (*sal popularis*) in modo che rimanga sospeso nel liquido. Scuoti e rinnova il sale di continuo, tutti i giorni per più volte al giorno, finché per due giorni di seguito il sale non si scioglierà più. Allora prendi la salamoia, versala in catini larghi e piatti e mettila al sole, fino a che cristallizzerà. Ne verrà fior di sale (*flos salis*) » [153].

Consumatori e produttori.

Fin qui, trattando dell'importanza del sale nella vita quotidiana, abbiamo considerato la cosa soprattutto dal punto di vista dei consumatori. L'abbiamo fatto senza troppo insistere sulla diversità dei tempi (e, in parte, dei luoghi) via via considerati, poiché il rapporto dell'uomo con il consumo di sale, pur essendo di volta in volta condizionato dalle specifiche condizioni ambientali, economiche, sociali, politiche, culturali, ha mantenuto delle innegabili costanti di lungo periodo, rese tali — dicevamo più sopra — dall'imprescindibilità fisiologica di certi bisogni e, al tempo stesso, dalla impossibilità fisiologica di eccedere certi limiti. È chiaro tuttavia che il discorso andrebbe differenziato e articolato con maggiore attenzione alle peculiarità spazio-temporali: pare, ad esempio, che un regime alimentare a base carnea sia largamente autosufficiente quanto a bisogno di sale dell'organismo — sia, in altre parole, salato *naturalmente*, poiché le carni contengono sale in alta percentuale. Invece un regime a base vegetariana ha bisogno di essere compensato con l'assunzione aggiuntiva di sale, dato che le piante — con poche eccezioni — hanno una bassa concentrazione di sale. Per questo è stato osservato che le popolazioni che vivono di caccia e pesca possono sopravvivere senza sale; mentre senza sale non possono sopravvivere le società agricole [154]. Altra distinzione andrebbe evidentemente fatta fra consumi carnei basati essenzialmente su prodotti con-

servati e consumi, invece, di carni fresche: opposizione che può avere un significato cronologico (ad esempio, il Medioevo è epoca di largo consumo di carni salate [155], molto più dell'epoca moderna o contemporanea) ma anche sociale (i ceti inferiori ricorrono generalmente con maggiore sistematicità ai prodotti conservati) [156]. Diversità di contingenza economica (maggiore o minore accessibilità alle risorse, maggiore o minore presenza e funzionalità del mercato) e di clima culturale (anche l'uso del sale, come tutti i comportamenti alimentari, è un fatto di cultura; senza contare le valenze propriamente simboliche e rituali di cui abbiamo detto) si aggiungono, a complicare il quadro di volta in volta diverso del rapporto del singolo individuo o gruppo sociale con il consumo di sale.

A maggior ragione il discorso va specificato e differenziato quando parliamo del modo in cui il sale ha condizionato la vita di coloro che lo producevano. Si tratta infatti in questo caso di una realtà totalmente condizionata dai rapporti di proprietà e di produzione caratteristici di ogni società in periodi storici determinati. Se, ad esempio, concentriamo la nostra attenzione sull'epoca che gli storici francesi amano definire *domanial* [157] — in sostanza il Medioevo fino all'XI secolo, caratterizzato dalla preminenza sociale ed economica del grande *domaine* ossia della grande proprietà fondiaria — vediamo che l'organizzazione del lavoro nelle saline riproduce, in ciascuna regione, i modi e le forme proprie degli altri settori dell'economia rurale. Lo sfruttamento delle saline avviene, insomma, nel quadro della proprietà fondiaria — più tardi assumeranno rilievo altri fattori, di carattere politico ed economico-commerciale [158] — ricalcando i rapporti produttivi e i modelli organizzativi prevalenti. Là dove l'economia si basa sul sistema curtense — è il caso di gran parte dell'Italia padana, emula dei modelli culturali d'Oltralpe [159] — anche le saline rientrano in questa logica: il monastero di Bobbio, ad esempio, faceva fronte alle sue esigenze di approvvigionamento sfruttando quattro saline organizzate all'interno di altrettante aziende agrarie; esse fornivano vino, fieno, cereali, miele, cera, animali — oltre al sale [160]. Diverso è il caso delle saline cervesi, situate in una regione, quella romagnola, in cui la tradizione romana, mediata dalla dominazione bizantina e poi ravennate, era assai viva ancora nell'alto Medioevo, con la conseguenza di un'organizzazione fondiaria atipica rispetto a quella

« curtense » di importazione germanica [161]. Qui i nuclei di coordinamento principali dell'economia restavano — a differenza che altrove — i centri urbani [162]: e abbiamo già osservato come Cervia diventi la città delle saline, compattamente organizzate attorno al polo urbano nonostante la molteplicità dei proprietari che le controllavano. Il *territorium* cittadino rimane — per le saline come per ogni altro tipo di proprietà — l'ambito di riferimento catastale e di ubicazione fondiaria. All'interno del *territorium civitatis* le proprietà si organizzano sulla base dei *fundi*, cellula fondamentale di suddivisione dello spazio rurale in epoca romana, mantenutasi qui per gran parte del Medioevo [163]. I fondi saliferi (detti anche *fundamenta*) sono così l'esatto parallelo dei *fundi* cerealicoli, vignati, prativi, boschivi della pianura più alta o della collina. E come i *fundi* dell'alta pianura o della collina, anche quelli della bassura salifera non costituiscono generalmente un'unità di produzione e di proprietà (come era stato invece per i *fundi* romani) [164] ma risultano frammentati in una molteplicità di « aziende » — per così dire — minori, queste, sì, definibili come unità di produzione. Sono le *sortes et portiones* dei *fundi* agricoli [165], cui in qualche modo sembrano corrispondere, qui, le *aree salinarum*. Diverse sono ovviamente le infrastrutture, come diversi sono il paesaggio e le vocazioni produttive. Ai campi e alle vigne corrispondono i *moraria* (le vasche di prima evaporazione) e gli altri *vasa* (i bacini salanti) [166]; al *sedimen*, l'area abitativa comprendente i granai, le cantine e le altre strutture edificate [167], corrisponde la *tumba*, il rilievo [168] — rispetto alla depressione adibita a salina — riservato all'accumulo del sale e, forse, ad abitazioni provvisorie dei coloni (che però dovevano più spesso risiedere a Cervia, dentro le mura). La costruzione di una capanna o tettoia (*ategua*) [169] è non di rado prevista nei patti di concessione di un'*area salinarum* [170], così che l'unità di coltivazione del sale ci appare in qualche modo simile — dal punto di vista funzionale — ad un podere contadino, corredata anch'essa di strutture autonome e di edifici di servizio. Quanto alle forme di occupazione e utilizzazione dello spazio, i documenti suggeriscono trattarsi di saline normalmente allungate (*longarie*) [171], a partire dalla fascia altimetrica più depressa (quella utilizzata per la raccolta del sale di solito va da 0 a 2 metri sotto il livello del mare) [172] fino alla fascia asciutta o semi-asciutta a livello del mare: la *tumba* appunto, normalmente situata *in capite*

della salina [173], cioè in cima alla *longaria,* sul suo lato più stretto. L'immagine che ne esce è analoga a quella che conosciamo per altre zone della bassa pianura, ad esempio quella ferrarese, dove le unità di coltivazione, « appoggiate », per così dire, alla zona asciutta di terreno, con le abitazioni allineate l'una a fianco dell'altra, si allungano alla conquista dello spazio incolto, guadagnato passo passo sul fronte di ogni nucleo abitativo, fin dove l'abilità e l'energia dei singoli è in grado di spingersi [174]. Nell'area cervese pare di trovarsi di fronte a qualcosa del genere, con le tettoie e le capanne dei salinai disposte fianco a fianco sul rilievo della *tumba* e le saline allungate davanti a ciascuna di esse. Il tutto corredato di canali e di vie (i documenti non mancano di menzionarli) [175] per l'ingresso e l'uscita dell'acqua di mare nei singoli *fundamenta* e nelle *longarie,* e per i movimenti delle persone. Attorno alle saline, la parte meno depressa del *lacus* o *lacuna* o *padule Ficoclense* — così i documenti chiamano la bassura cervese — era utilizzata per la pesca, la caccia valliva, la raccolta di canne ed erbe palustri; per il pascolo, soprattutto ovino, sul prato naturale [176]. L'ambiente non era dei più sani: « Vedesi la città di Cervia — scrive nel Cinquecento Leandro Alberti — posta in questi luoghi paludosi, et di cattiva aria, et mal'habitata » [177]. È noto del resto che anche motivi di carattere igienico furono all'origine dell'abbandono di Cervia vecchia e della costruzione della nuova, fra XVII e XVIII secolo [178].

Ma torniamo ai nostri fondi saliferi. Anch'essi, nell'alto Medioevo, furono coinvolti nel generale processo di concentrazione della proprietà fondiaria nelle mani dell'aristocrazia laica ed ecclesiastica, che caratterizzò la vita economica e sociale nei secoli IX-X [179]. Inizialmente, come abbiamo visto, fu soprattutto l'arcivescovo di Ravenna a disporne; poi anche il vescovo di Cervia. Da essi la proprietà delle saline irraggiò ad una molteplicità di enti monastici, di canoniche e di chiese locali [180]. Una attenta lettura dei documenti consente però di sospettare una presenza tutto sommato ancora cospicua — più ancora doveva esserlo in origine — di una piccola proprietà socialmente diffusa. Intanto è da osservare che in molti documenti appare chiaro come il proprietario delle saline (l'arcivescovo di Ravenna, il vescovo di Cervia) ne abbia ottenuta la disponibilità in seguito a precedenti cessioni — vendite o donazioni — di privati, che possono sì essere dei grossi personaggi [181], ma spesso sono oscuri uomini

e donne di cui nulla sappiamo [182]. Inoltre, nella determinazione dei confini, le saline di proprietà arcivescovile o vescovile risultano il più delle volte affiancate da saline di proprietari diversi, anche qui, spesso, personaggi di non elevata estrazione sociale [183]. Il processo di concentrazione fondiaria si verificò insomma a partire da una situazione di proprietà diffusa, che dovette sopravvivere a lungo.

Per quanto, infine, riguarda i rapporti di lavoro, è questo un livello difficilmente attingibile tramite la documentazione disponibile, che si riferisce quasi solamente alle varie transazioni — vendite, donazioni, enfiteusi... — di cui le saline furono oggetto al pari di ogni altro tipo di terreni [184]. Qualche indizio lascia supporre che i salinai, come la maggior parte dei contadini del tempo, fossero legati ai proprietari o concessionari delle saline da rapporti a lungo, lunghissimo termine [185]. Ciò che da un lato costituiva un obbligo, costringendo loro, e normalmente gli eredi, a fissarsi a quella terra e a quel lavoro in modo continuativo e anelastico; dall'altro garantiva la stabilità, il diritto a rimanere sul fondo, a non esserne — per qualsivoglia motivo — mai allontanati. Ad esempio, un documento del 1061 ci mostra il vescovo di Cervia nell'atto di concedere a Vitale del fu Giovanni e alla moglie Gida un'*area salinarum* con le pertinenze, dal *morario* alla *tumba* [186]. La concessione non precisa le modalità del rapporto, ma deve trattarsi di una famiglia di coloni, che si incaricano di lavorare la salina e si impegnano a trasmettere questo diritto/dovere ai loro figli e nipoti: *filiis, et nepotibus*; o, in mancanza di eredi, ad *uno successore* che non appartenga all'aristocrazia o agli strati superiori della società, ma si possa qualificare come *mediocris persona*. La precisazione, analoga a quella che si ritrova di norma nei contratti con coltivatori di questi secoli [187], è dettata dalla preoccupazione, per il proprietario, di conservare comunque il controllo della salina, evitando che personaggi troppo potenti riescano a prenderne possesso. Anche da ciò appare chiara la natura del rapporto fra il vescovo e i concessionari Giovanni e Gida: un rapporto di dipendenza, che presumibilmente comportava il pagamento di un canone, fisso o parziario, secondo la *consuetudo loci* [188]. (In epoca moderna, i rapporti di lavoro prevederanno talora il pagamento al proprietario della terza parte del raccolto di sale [189].) Erano dunque conduzioni di tipo famigliare — nel senso più ristretto del ter-

mine: la famiglia coniugale [190] — simili a quelle che caratterizzavano la maggior parte dei poderi contadini del tempo [191]. Del resto il lavoro dei salinai aveva molto in comune con quello dei contadini: « Esposte ai capricci del clima [...] le saline marine si trovavano a subire le stesse condizioni dell'agricoltura. Come quelle, potevano avere stagioni buone e stagioni cattive » [192]. La conduzione famigliare assicurava un lavoro stabile e continuativo, svolto con quel sistema artigianale di raccolta multipla, tutti i giorni utili della stagione salifera, che si è mantenuto sostanzialmente invariato fino a tempi recentissimi [193]. È infatti del 1959 la prima conversione industriale del lavoro nelle saline di Cervia, con l'istituzione di un sistema meccanizzato a raccolta unica, alla fine della stagione [194].

Note.

[1] Archivio Arcivescovile di Ravenna, cartone 42, pergamena 2227. Cfr. A. Vasina, *Cervia attorno al Mille*, in « Studi Romagnoli », XXII (1971), p. 21. Non so a quale « pergamena del sec. VIII » alluda, come « prima sicura testimonianza storica » delle saline di Cervia, U. Foschi, *Le saline*, in *Cultura popolare nell'Emilia Romagna. Mestieri della terra e delle acque*, Milano 1979, p. 152; neppure ho potuto reperire il documento dell'anno 873 cui accenna — come « prima notizia delle saline cervesi » — A. I. Pini, *Produzione artigianato e commercio a Bologna e in Romagna nel Medio Evo*, in *Storia della Emilia Romagna*, a cura di A. Berselli, I, Imola 1975, p. 530 (ma si tratta forse di un refuso tipografico per 973, con riferimento al documento pubblicato da M. Fantuzzi, *Monumenti ravennati de' secoli di mezzo*, 6 voll., Venezia 1801-1804, I, n. XLVIII, p. 181).

[2] Per una prima ricognizione della documentazione relativa ai secoli X-XI cfr. Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., soprattutto la n. 4 a pp. 20-21.

[3] Benvenuto da Imola, commento a *Inferno*, XXVII, 42. Cfr. A. Torre, *I patti fra Venezia e Cervia*, in « Studi Romagnoli », XI (1960), p. 21.

[4] Così appare dalle mappe relative al territorio in questione: cfr. P. Fabbri, *Il territorio di Cervia in alcune mappe di età moderna*, in « Studi Romagnoli », XXVI (1975), p. 401.

[5] Cfr. A. Vasina, *Natura e storia a Cervia e nel suo territorio nell'Alto Medioevo*, in *Cervia. Natura e storia*, a cura di O. Maroni e A. Turchini, Rimini 1988, p. 181.

[6] G. Zattoni, *La cronotassi dei vescovi di Cervia (dall'origine alla fine del XIV secolo) compilata sui documenti*, Ravenna 1903; P. Kehr, *Italia pontificia*, V, Berlino 1912, p. 113; Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., p. 22.

[7] Per l'identità vescovo-città vedi E. Dupré Theseider, *Problemi della città nell'alto Medioevo*, in *La città nell'alto Medioevo*, Spoleto 1959, p. 35; G. Fasoli - F. Bocchi, *La città medievale italiana*, Firenze 1973, p. 19. Sui complessi rapporti fra potere vescovile e sviluppo degli istituti comunali

vedi G. Tabacco, *Vescovi e comuni in Italia*, in *I poteri temporali dei vescovi in Italia e Germania nel Medioevo*, a cura di C. G. Mor e H. Schmidinger, Bologna 1979, pp. 253-82.

[8] *Descrittione di tutta Italia*, Bologna 1550 (ma cito dall'edizione di Venezia 1588, p. 296).

[9] Foschi, *Le saline* cit., p. 152. Dello stesso vedi anche *Le saline di Cervia nella storia passata e presente*, in « Bollettino economico della Camera di commercio, industria e agricoltura di Ravenna », XIV (1959), 4, pp. 10-17; 5, pp. 22-24. Cfr. inoltre *Le saline di Cervia. Storia, cultura, economia*, Imola 1978. Sulla storia delle saline cervesi si annoverano alcuni titoli « classici »: fra gli altri G. Pignocchi, *Catalogo delle notizie intorno alle saline ed ai sali di Cervia*, Ravenna 1750; P. A. Zanoni, *De salinis cerviensibus*, Cesena 1786. Un'ampia bibliografia sull'argomento è in U. Foschi, *Bibliografia cervese*, in « Studi Romagnoli », XI (1960), pp. 155-77.

[10] Secondo alcuni studiosi il nome *Ficocle* sarebbe di origine greca, da *phicos* = alga e *cléos* = celebre, famoso (cfr. Foschi, *Le saline* cit., p. 152). Ma su questo — che, comunque, non ha nulla a che vedere con le saline — non tutti sono d'accordo. A. Polloni, *Toponomastica romagnola*, Firenze 1966, p. 119, ritiene più probabile l'assimilazione al rustico volgare latino *ficaretum* = terra a fichi.

[11] Plinio, *Naturalis Historia*, III, 20 (ed. C. Mayhoff, Lipsia 1892).

[12] Vasina, *Natura e storia* cit., p. 167.

[13] Ciò avvenne, forse, ad opera del pontefice, per creare alle porte di Ravenna uno strumento di controllo dell'indocile arcivescovo: cfr. Vasina, *Natura e storia* cit., p. 172.

[14] Ivi, p. 169.

[15] Ivi, p. 166. Cfr. Id., *Cervia attorno al Mille* cit., pp. 21-22. Così anche J. C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, I: *Production et monopole*, Lille 1978, p. 167.

[16] Vasina, *Natura e storia* cit., p. 180, n. 56, per la dispersione o distruzione, ad esempio, dei documenti riguardanti controversie fra Cervia e Ravenna.

[17] Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., p. 22.

[18] Per tutto ciò cfr. ivi, pp. 23 sgg.

[19] Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., II, n. CLVI/3, p. 422.

[20] Sul problema del nome Cervia cfr. anche Vasina, *Natura e storia* cit., p. 178.

[21] Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., pp. 23 (la dipendenza ecclesiastica) e 28-29 (la giurisdizione comitale).

[22] L. Bellini, *Le saline dell'antico delta padano*, Ferrara 1962, pp. 33-165. Cfr. sopra, pp. 149 sgg.

[23] Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., p. 24.

[24] Cfr. Hocquet, *Le sel* cit., p. 167; Bellini, *Le saline* cit., pp. 137 sgg.

[25] G. Buzzi, *Ricerche per la storia di Ravenna e di Roma dall'850 al 1118*, in « Archivio della Società romana di storia patria », XXXVIII (1915), pp. 192-94; cfr. Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., p. 30.

[26] A. Vasina, *Vita comune del clero presso l'episcopio ravennate nel Medioevo*, ora in Id., *Romagna medievale*, Ravenna 1970, pp. 27-29. Cfr. Id., *Cervia attorno al Mille* cit., p. 30.

[27] Ivi, p. 31.

[28] Pini, *Produzione* cit., p. 530.

[29] *Ibidem*. Cfr. A. Hessel, *Storia della città di Bologna*, Bologna 1975, pp. 136-37; Bellini, *Le saline* cit., pp. 207-208.

[30] A. Torre, *I patti fra Venezia e Cervia* cit.

[31] Per questo e per quanto segue vedi Hocquet, *Le sel* cit., pp. 166 sgg.; cfr. Id., *Monopole et concurrence: Venise et les salines de Cervia du XII^e au XVI^e siècle*, in « Studi Veneziani », XV (1973), pp. 21-133.

[32] Torre, *I patti* cit., p 24.

[33] *Ibidem.*

[34] Ivi, pp. 30 sgg.

[35] Ivi, p. 29; Hocquet, *Le sel* cit., p. 175.

[36] J. C. Hocquet, *La Camera Apostolica e il sale di Cervia*, in « Studi Romagnoli », XXII (1971), pp. 39-56.

[37] Ivi, p. 42.

[38] L. Mascanzoni, *La « Descriptio Romandiole » del cardinale Anglic. Introduzione e testo*, Bologna 1985, p. 244.

[39] Cfr. Foschi, *Le saline* cit., p. 152.

[40] Cfr. Pini, *Produzione* cit., p. 530.

[41] Ad esempio negli atlanti geografici del XVI-XVII secolo, quando descrivono i centri della *Romandiola*. Così quello, celebre, di Magini; e molti altri.

[42] Hocquet, *La Camera Apostolica* cit., p. 55. Secondo Leandro Alberti (metà XVI secolo) dal sale di Cervia « ne trahe la Chiesa Romana oltra sessantamila fiorini d'oro per ciascun' anno » (*Descrittione* cit., p. 296).

[43] Solo grazie al monopolio della produzione la Camera apostolica poteva raggiungere, in Romagna, profitti così alti come quello testè segnalato (cfr. nota precedente).

[44] Mollat, *Sel et société. Discriminations et contradictions*, in « Studi Romagnoli », XXII (1971), p. 58.

[45] Ivi, p. 62.

[46] *Ibidem.*

[47] J. Le Goff, *La fiscalité du sel dans les finances des Communes italiennes du Moyen Age*, in *XI^e Congrès international des sciences historiques*, Stoccolma 1960, VI, pp. 107-108. Fu questo, per i comuni cittadini, uno degli strumenti più efficaci di dominazione economica sul contado. Cfr. anche Mollat, *Sel et société* cit., pp. 62-63, 65.

[48] Secondo Mollat (*Sel et société* cit., pp. 61-62) questa « risorgenza del monopolio, forse di ascendenza antica », è collegata alla rinascita — appunto nel XII secolo — dello studio del diritto romano, che incluse lo sfruttamento delle saline, come delle miniere e delle rive del mare, fra i diritti spettanti al sovrano (*regalia*).

[49] Cfr. Hocquet, *Le sel* cit., pp. 170 sgg.

[50] Mollat, *Sel et société* cit., p. 57.

[51] Cfr. J. F. Bergier, *Una storia del sale*, trad. it., Venezia 1984, pp. 69 sgg.

[52] Ivi, p. 16. Alcuni studi sugli impianti di saline nella costa adriatica: L. Candida, *Saline adriatiche*, Napoli 1951; A. Di Vittorio, *Sale e saline nell'Adriatico*, Napoli 1981.

[53] Bergier, *Una storia* cit., pp. 61-67.

[54] Mollat, *Sel et société* cit., p. 57.

[55] Cfr. Bergier, *Una storia* cit., p. 29.

[56] Ivi, p. 13.

[57] Ivi, p. 17.

[58] L'espressione compare, ad esempio, nella documentazione volterrana: E. Fiumi, *Il computo della popolazione di Volterra nel Medioevo secondo il « Sal delle bocche »*, in « Archivio Storico Italiano », 107 (1949), pp. 3-16 (ora in Id., *Volterra e San Gimignano nel Medioevo*, San Gimignano 1983,

pp. 79-89). Altri studi particolari: D. Bizzarri, *Il monopolio del sale a Grosseto*, in « Bullettino senese di storia patria », 27 (1920), pp. 349-80; P. Castignoli, *Il monopolio del sale e la finanza dei comuni di Parma e Piacenza (sec. XII-XIV)*, in « Bollettino storico piacentino », 62 (1967).

[59] Cfr. J. Larner, *Signorie di Romagna*, trad. it., Bologna 1972, p. 327.

[60] Bergier, *Una storia* cit., p. 50: « Il regime alimentare dell'alto medioevo [...] è stato [...] troppo poco salato ». Cfr. ivi, pp. 121-22.

[61] Per la distinzione dei due livelli di mercato cfr. K. Modzelewski, *La transizione dall'antichità al feudalesimo*, in *Storia d'Italia, Annali*, 1: *Dal feudalesimo al capitalismo*, Torino 1978, pp. 78 sgg.

[62] Uno studio recente: J. P. Devroey, *Un monastère dans l'économie d'échanges: les services de transport à l'abbaye Saint-Germain-des-Prés au IX^e siècle*, in « Annales E.S.C. », XXXIX (1984), 3, pp. 570-89.

[63] B. Andreolli - M. Montanari, *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologna 1983, p. 17, per il « mito » altomedievale dell'autosufficienza.

[64] È anche l'opinione di Modzelewski, *La transizione* cit., p. 78.

[65] Che i contadini maneggiassero moneta è attestato dagli stessi patti colonici, che quasi sempre prevedono — anche quando il canone principale è in natura — la corresponsione annua di somme di denaro al proprietario della terra. Si dava perciò per scontato che normalmente potessero averne.

[66] Cfr. sopra, n. 22.

[67] Bellini, *Le saline* cit., pp. 126 sgg.; M. Mollat, *Aux origines de la précocité économique et sociale de Venise: l'exploitation du sel*, in *La Venezia del Mille*, Venezia 1965, pp. 183-203; e soprattutto — come ovvio — Hocquet, *Le sel* cit.

[68] A. G. Bergamaschi, *Le saline del monastero di San Colombano di Bobbio. Note storiche*, in « Bollettino storico piacentino », 48 (1953), pp. 49-56. Cfr. *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, Roma 1979, p. 128: « Sunt namque infra valle ipsius monasterii saline quattuor, reddit una ex illis ad cunctas necessitates monasterii sal modia CCLXXXIIII [...] quarta reddit sal modia LXVII » (della seconda e della terza non si specifica la produzione). È un brano dei « polittici » bobbiesi del IX secolo, la cui trascrizione è stata curata (nella suddetta edizione) da A. Castagnetti.

[69] P. Racine, *Le sel dans la plaine du Po: Salsomaggiore entre les communes de Parme et de Plaisance*, in *Le sel et son histoire*, a cura di G. Cabourdin, Nancy 1981.

[70] V. Romanori, *La produzione del sale nell'Italia del Nord nei secoli VII-IX nell'economia del sistema curtense*, tesi di laurea, relatore V. Fumagalli, Università di Bologna, a.a. 1972-73, pp. 13 sgg., 96 sgg.

[71] Plinio, *Naturalis Historia* cit., XXXI, 9.

[72] Isidoro di Siviglia, *Etymologiae*, XVI, 2 (ed. W. M. Lindsay, Oxford 1911): « Nihil enim utilius sale et sole ».

[73] Per una indagine sul sale dal punto di vista degli usi quotidiani, cfr. B. Boucard, *Les emplois quotidiens du sel, du XIII^e au XV^e siècle*, Paris 1978 (tesi dattiloscritta, Università di Paris-Sorbonne). Cfr. inoltre R. P. Multhauf, *Neptune's gift. A history of common salt*, Baltimore-London 1978. Una molteplicità di informazioni sull'argomento si possono reperire (oltre che nella bibliografia utilizzata nel presente lavoro) nei contributi al *Colloque sur le sel. Comptes rendus du 99^e Congrès National des Sociétés Savantes*, Besançon 1974; e negli *Actes du Colloque de l'Association interuniversitaire de l'Est*, raccolti da G. Cabourdin sotto il titolo *Le sel et son histoire* (cit.). Ma non si dimenticheranno due classici: V. Hehn, *Das Salz.*

Eine kulturhistorische Studie, Berlin 1873; M. J. Schleiden, *Das Salz. Sein Geschichte, seine Symbolik und seine Bedeutung im Menschenleben*, Leipzig 1875.

[74] *Benedictiones ad mensas Ekkehardi monachi Sangallensis*, ed. F. Keller, in « Mitteilungen der antiquarischen Gesellschaft Zürich », III (1847), p. 107 (vv. 37-38).

[75] *Libreto de tute le cosse che se manzano. Un libro di dietetica di Michele Savonarola, medico padovano del secolo XV*, cap. 23, a cura di J. Nystedt, Stockholm 1982, p. 147.

[76] Apicio, *De re coquinaria*, ed. J. André, Paris 1974 (ivi, pp. XXXI-XXXII, l'indicazione delle edizioni precedenti).

[77] Vedine un repertorio in B. Laurioux - O. Redon, *Emergence d'une cuisine médiévale: le témoignage des livres*, in *Materiaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe occidentale*, Nice 1984, pp. 91-101; per i testi italiani (ma con frequenti riferimenti e confronti con quelli d'Oltralpe) cfr. J. L. Flandrin - O. Redon, *Les livres de cuisine italiens des XIV^e^ et XV^e^ siècles*, in « Archeologia Medievale », VIII (1981), pp. 393-408.

[78] Cito da Bergier, *Una storia* cit., p. 124.

[79] M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 412, n. 130. Cfr. J. J. Hémardinquer, *Le pain et le sel: une révolution*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, a cura di J. J. Hémardinquer, Paris 1970, pp. 297-99.

[80] Bergier, *Una storia* cit., p. 124.

[81] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 381, 385.

[82] Cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981[2], p. 192.

[83] *Ibidem*. Cfr. Bergier, *Una storia* cit., p. 137, a proposito dell'olio da illuminazione, che, salato, brucia meglio.

[84] André, *L'alimentation* cit., p. 192.

[85] Apicio, *De re coquinaria* cit., I, 13, pp. 9-10.

[86] Testimonianza riportata da Plinio, *Naturalis Historia* cit., XXXI, 89. Cfr. André, *L'alimentation* cit., p. 192.

[87] *Satire*, I, 3, v. 14. Cfr. André, *L'alimentation* cit., p. 192.

[88] *Vita Antonii*, 7, 6 (ed. G. J. M. Bartelink, Milano 1974, p. 22).

[89] Giovanni Cassiano, *Collationes*, VIII, 1 (ed. E. Pichery, II, Paris 1958, p. 10); *De institutis coenobiorum*, IV, 22 (ed. J. C. Guy, Paris 1965, pp. 152-53). Non mi pare corretta l'interpretazione « friture de salaison » proposta da Guy per il latino *sal frictum*; meglio traduce Pichery: « sel grillé ».

[90] Cfr. A. Rousselle, *Abstinence et continence dans les monastères de Gaule méridionale à la fin de l'Antiquité et au début du Moyen Age. Etude d'un régime alimentaire et de sa fonction*, in *Hommage à André Dupont. Etudes médiévales languedociennes*, Montpellier 1974, p. 249 (con riferimento agli scritti di Oribasio); cfr. anche pp. 245, 251.

[91] Ivi, p. 248; Id., *Sesso e società alle origini dell'età cristiana*, trad. it., Roma-Bari 1985, pp. 15, 167 sgg.

[92] Cfr. Bergier, *Una storia* cit., p. 150.

[93] *Regimen Sanitatis seu Flos Medicinae Salerni*, c. LII, v. 157: « Urunt persalsa visum, spermaque minorant » (ho utilizzato, fra le molte disponibili, l'edizione a cura di E. V. Ferrario, Milano 1957, p. 44).

[94] « Le cose molto salate [...] diminuiscono il coito », scrive, ad esempio, nel Cinquecento, Castor Durante da Gualdo, *Il tesoro della sanità. Nel qual si insegna il modo di conservar la sanità e prolungar la vita e si tratta della natura dei cibi e dei rimedi dei nocumenti loro*, a cura di E. Camillo, Milano 1982, p. 195 (la prima edizione è del 1565).

[95] Antimo, *De observatione ciborum Epistula ad Theudericum regem Francorum*, ed. V. Rose, Lipsiae 1877, *passim*.

[96] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 232-44; cfr. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981.

[97] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., p. 242.

[98] *Breve de curte Milliarina*, ed. A. Castagnetti, in *Inventari altomedievali* cit., p. 203.

[99] L. Levillain, *Les statuts d'Adalhard*, in « Le Moyen Age », 2[e] s., IV (1900), pp. 378-82. Cfr. sopra, p. 39.

[100] *Capitulare de Villis*, c. 34, edd. A. Boretius - V. Krause, in *M.G.H., Leges*, I: *Capitularia Regum Francorum*, Hannover 1883, p. 86. Cfr. sopra, p. 44 (anche per la citazione che segue).

[101] Ivi, p. 89.

[102] Cfr. sopra, p. 44.

[103] R. Grand - R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, trad. it., Milano 1968, p. 500.

[104] Cfr. sopra, p. 45.

[105] *Inventari altomedievali* cit., p. 138: « De Comaclense nave venit sal modia VIII, denarios IIII. De isto censo debet venire ad piscaria propter pisces sal sufficienter »; p. 159: « Est ibi piscaria, unde exeunt inter troctas et anguillas D ». La prima informazione è nell'inventario dell'862; la seconda è dell'883 (ma si riferisce alla medesima *piscaria* sul Garda, che ha dato nome alla località di Peschiera).

[106] Fra i vari studiosi che si sono occupati dell'argomento, mi limito a citare D. K. Tressler, *Some considerations concerning the salting of fish*, Washington 1920; R. Fillon, *La conservation du poisson par le sel, le «rouge» de la morue salée*, Paris 1924; Ch. De la Morandière, *Le sel et la pêche*, in *Le rôle du sel dans l'histoire*, a cura di M. Mollat, Paris 1968; J. Audouy, *L'emploi du sel pour la conservation du poisson au XVIII[e] siècle*, ivi, pp. 113-24. Cfr. anche X. Halard, *La pêche du saumon en Normandie du XI[e] au XV[e] siècle*, in « Journal of Medieval History », 9 (1983), pp. 173-78.

[107] Cfr. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 277 sgg.; sulle modificazioni del paesaggio e dell'economia durante i secoli centrali del Medioevo cfr. Id., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984.

[108] Vedi i dati essenziali del problema in E. Vacandard, *Carême (Jeûne du)*, in *Dictionnaire de Théologie Catholique*, II, cc. 1724 sgg.

[109] Si vedano i trattati di cucina, per i quali si rimanda a sopra, alla p. 183 e nn. 76-77.

[110] Sul *garum* cfr. sopra, pp. 152-54.

[111] Cfr. André, *L'alimentation* cit., p. 196 (ricetta di Gargilio Marziale).

[112] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 223-31, 244-50.

[113] Ivi, p. 231.

[114] Ivi, pp. 394-95; cfr. J. J. Hémardinquer, *Les grasses de cuisine en France. Essai de cartes*, in *Pour une histoire de l'alimentation* cit., pp. 254-271, per il caratterizzarsi del burro come derrata « di lusso », fino a tempi molto recenti.

[115] Bergier, *Una storia* cit., p. 132.

[116] Tale almeno era la pratica in epoca romana: André, *L'alimentation* cit., p. 192.

[117] *Ibidem*.

[118] Bergier, *Una storia* cit., p. 121.

[119] Giovanni Cassiano, *De institutis coenobiorum*, IV, 11 (ed. cit., p. 134): « Herba sale condita, quam labsanion vocant, aqua diluta ad refectionem fratribus adponatur ». Non mi pare che si tratti — come suggerisce il traduttore francese — di verdure *condite* con sale e acqua, bensì di verdure *conservate* sotto sale, disseccate e, poi, fatte rinvenire con l'acqua prima del consumo; altrimenti sarebbe difficile spiegare l'esistenza di una terminologia tecnica (*labsanion*) per designarle. Cfr. ivi, IV, 22 (ed. cit., p. 152). Altre volte le verdure sono conservate sotto sale con aggiunta di aceto: cfr. E. Jeanselme, *Le régime alimentaire des anachorètes et des moines byzantins*, in *Comptes Rendus du 2e Congrès International d'Histoire de la Médecine*, Evreux 1922, p. 112 (con riferimento alla Regola di Pacomio, cap. LXXX). Sull'importanza degli ortaggi nella cultura alimentare monastica vedi Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 338 sgg.; e cfr. sopra, p. 85.

[120] Grand-Delatouche, *Storia agraria* cit., p. 325; Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 361-65.

[121] Pietro de' Crescenzi, *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, Bologna 1784, II, pp. 99-100.

[122] Cito da Bergier, *Una storia* cit., p. 127.

[123] Cfr. M. Montanari, *Allevamento e cura degli animali nei trattati di agronomia del basso Medioevo*, in *La pratica della veterinaria nella cultura dell'Emilia-Romagna e l'insegnamento nell'Università di Bologna*, Bologna 1984, pp. 35-42.

[124] Castor Durante da Gualdo, *Tesoro della sanità* cit., p. 195.

[125] Vedi per tutto ciò Bergier, *Una storia* cit., pp. 138-40. Cfr. P. Meyer, *L'homme et le sel. Réflexions sur l'histoire humaine et l'évolution de la médecine*, Paris 1982.

[126] Sull'importanza delle pratiche vomitorie — e, più in generale, di evacuazione — nella medicina antica cfr. P. Camporesi, *La carne impassibile*, Milano 1983, pp. 129-38.

[127] Bergier, *Una storia* cit., p. 139.

[128] Cfr. sopra, p. 184 e n. 88.

[129] Ad esempio per rafforzare — strofinandola con il sale — la pelle di un neonato: cfr. Bergier, *Una storia* cit., p. 150.

[130] Ivi, p. 137. Per uno studio specifico sull'argomento cfr. K. G. Hildebrand, *Salt and cloth in swedish economic history*, in « The Scandinavian Economic History Review », II (1954), pp. 74-102.

[131] Bergier, *Una storia* cit., p. 137.

[132] Cfr. in generale sul tema J. E. Latham, *The religious symbolism of salt*, Paris 1982.

[133] *Levitico*, II, 11. Per l'opposizione sale-lievito vedi J. Soler, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, in « Annales E.S.C. », XXVIII (1973), p. 951.

[134] M. Montanari, *Banchetto*, in *Grande Dizionario Enciclopedico*, IV ed., II, Torino 1985, s.v.

[135] Cfr. J. Toussaert, *Le sel dans la liturgie au Moyen Age*, in *Le rôle du sel* cit., p. 291.

[136] Ivi, p. 289.

[137] Ivi, p. 298. Cfr. C. Vogel, *Symboles cultuels chrétiens. Les aliments sacrés: poisson et refrigeria*, in *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spoleto 1976, I, p. 217.

[138] Cito da Toussaert, *Le sel* cit., p. 298.

[139] Ivi, pp. 299-302.

[140] J. Palou, *Le sel et la sorcellerie*, in *Le rôle du sel* cit., pp. 277-85.

141 Cfr. Bergier, *Una storia* cit., p. 146.
142 Palou, *Le sel* cit., pp. 283-85.
143 Ivi, pp. 278-80.
144 Vogel, *Symboles* cit., *loc. cit.*
145 Toussaert, *Le sel* cit., p. 298.
146 Il documento è menzionato in P. M. Campi, *Dell'historia ecclesiastica di Piacenza*, I, Piacenza 1651, p. 199.
147 « Quello delle specie e delle qualità diversificate secondo gli usi » è problema già evidenziato in apertura del *Questionnaire pour une enquête sur le sel dans l'histoire au Moyen Age et aux Temps Modernes*, a cura di P. Jeannin e J. Le Goff, apparso in « Revue du Nord », XXXVIII (1956), pp. 225-33, ripubblicato poi in *Le rôle du sel* cit., pp. 307-22 (a p. 308 la citazione). Tale « questionario » ha svolto una importante funzione nel sollecitare e indirizzare gli studi sulla storia del sale.
148 André, *L'alimentation* cit., p. 191 (con riferimento a Columella, *De re rustica*, VI, 17, 7; Plinio, *Naturalis Historia*, XXXI, 84).
149 Cfr. sopra, p. 181 e n. 51.
150 Cfr. Hocquet, *La Camera Apostolica e il sale di Cervia* cit., pp. 42, 46.
151 Id., *Le sel* cit., p. 128.
152 Cfr. Bergier, *Una storia* cit., p. 123.
153 Catone, *De agricoltura*, cap. LXXXXVII, ed. R. Goujard, Paris 1975, pp. 66-67. In qualche punto ho semplificato la traduzione del brano. Cfr. André, *L'alimentation* cit., p. 191.
154 Per tutto ciò cfr. Bergier, *Una storia* cit., pp. 17, 28.
155 Bergier (ivi, pp. 120, 131) sostiene che il « successo » delle carni salate è un dato caratteristico del basso Medioevo; prima, la carenza di sale avrebbe mantenuto basso il loro consumo, rendendolo decisamente secondario rispetto a quello — peraltro limitato — di carni fresche. Non credo che ciò corrisponda a verità, come già sopra ho cercato di mostrare.
156 Vedi la significativa novella di Gentile Sermini, dove un contadino dichiara che la sua famiglia « non mangia mai carne fresca » (*Le novelle*, XII, ed. G. Vettori, Roma 1968, I, p. 284). Cfr. G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1984, p. 126.
157 Cfr. Mollat, *Sel et société* cit., pp. 59-61.
158 Ivi, pp. 58, 61 sgg.
159 Andreolli-Montanari, *L'azienda curtense* cit., pp. 57-68 e *passim*.
160 Cfr. sopra, n. 68.
161 Andreolli-Montanari, *L'azienda curtense* cit., pp. 161-75.
162 Per la caratterizzazione fortemente «urbana» della Romagna rispetto all'Emilia di tradizione longobarda, vedi soprattutto V. Fumagalli, *La geografia culturale delle terre emiliane e romagnole nell'alto Medioevo*, in *Le sedi della cultura nell'Emilia Romagna. L'alto Medioevo*, Milano 1983, pp. 11-27. Per il ruolo delle città come punto di riferimento della vita economica (ad esempio per la riscossione dei canoni fondiari), cfr. Andreolli-Montanari, *L'azienda curtense* cit., p. 170; M. Montanari, *Contadini e città fra 'Langobardia' e 'Romania'*, Firenze 1988, *passim*.
163 Sulle strutture agrarie della *Romania* e la loro diversità da quelle « longobarde » è fondamentale A. Castagnetti, *L'organizzazione del territorio rurale nel Medioevo. Circoscrizioni ecclesiastiche e civili nella «Langobardia» e nella «Romania»*, 2ª ed., Bologna 1982.
164 Ivi, pp. 230 sgg.
165 Ivi, p. 235; Montanari, *Contadini e città* cit., p. 71.
166 Per la terminologia relativa alle saline cfr. Foschi, *Le saline* cit.,

pp. 154-59; *Le saline di Cervia* cit., pp. 37-53; J. e J.C. Hocquet, *Le vocabulaire des techniques du marais-salant au Moyen Age. Contribution à une étude comparée des termes en usage sur le côtes de l'Adriatique et de l'Atlantique*, in « Mélanges d'archéologie et d'histoire de l'Ecole Française de Rome », 86 (1974), 2, pp. 527-52. I termini cui si è fatto riferimento nel testo ricorrono nella maggior parte dei documenti riguardanti saline, alcuni dei quali saranno più oltre puntualmente citati.

[167] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 22-23; P. Galetti, *Per una storia dell'abitazione rurale nell'alto Medioevo: le dimensioni della casa nell'Italia padana in base alle fonti documentarie*, in « Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano », 90 (1981), pp. 147-76.

[168] Per il significato di *tumba* come « terreno sopraelevato in zona paludosa » cfr. P. Sella, *Glossario Latino Emiliano*, Città del Vaticano 1937, s.v.

[169] Il significato di « tettoia » o « riparo provvisorio » appare chiaro dal contesto di tutti i documenti in cui il termine è impiegato. Cfr. Sella, *Glossario* cit., s.v., che propone « capanna ».

[170] Ad esempio Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., I, n. XLVIII, a. 973, pp. 180-81: « Duabus Aree Salinarum [...] cum terrula in Capite illarum positis propter ateguas faciendum ad ipso vero Sale recipiendum »; ivi, IV, n. XXXIV, a. 1068, p. 216: « Una Area Salinarum [...] cum tumba [...] ad ateguum faciendum, et ad Sal recipiendum ». Che la funzione della *tumba* all'interno dell'*area salinarum* sia analoga a quella del *sedimen* nei poderi contadini, è confermato dalla distinzione — analoga nei due casi — che si fa tra il canone dovuto per le terre coltivate (o per l'area salante) da un lato, e quello richiesto per il *sedimen* (o la *tumba*) dall'altro: per le prime, quote in natura (vino, cereali; oppure sale); per i secondi, una somma in denaro. Così è nel documento qui sopra citato, dove per le saline si richiede « de Sale [...] secundum consuetudinem ipsius loci »; per le *tumbae* 6 lire in denari veneti. Talvolta le *tumbae* emergenti dal *laco padule Ficoclensis* compaiono come terreni a sé stanti, oggetto di transazioni autonome: vedi ad esempio Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., III, n. X, a. 1056, pp. 20-22; n. XIII, a. 1059, pp. 24-26; ivi, IV, n. XXVI, a. 1037, pp. 202-204.

[171] Per l'impiego di tale espressione cfr. Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., p. 24. Per Bellini (*Le saline* cit., p. 77) *longarium* significherebbe invece « sequela di saline ».

[172] Cfr. Fabbri, *Il territorio di Cervia* cit., p. 416.

[173] Cfr., ad es., Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., III, n. XIV, a. 1061, pp. 26-27: « Area Salinarum [...] cum Tumba in capite »; ivi, IV, n. XXXIV, a. 1068, p. 216: « Una Area Salinarum [...] cum tumba in capite ipsius posita ». Cfr. ivi, I, n. XLVIII, a. 973, pp. 180-81: « Duabus Aree Salinarum [...] cum terrula in Capite illarum positis ». Altrove si specifica che è la *lacuna* (ossia la parte più bassa della salina) a essere posta *in capite*, confermandosi l'immagine di unità produttive allungate. Cfr. ivi, IV, n. XXVIII, a. 1042, pp. 206-207.

[174] Cfr. T. Bacchi, *La struttura delle aziende fondiarie nel territorio ferrarese (secoli XI-XII)*, in « Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano », 88, (1979), pp. 87-120.

[175] Cfr., ad es., Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., I, n. XLVIII, a. 973, pp. 180-81; ivi, IV, n. XXIV, a. 1034, p. 200; n. XXVIII, a. 1042, pp. 206-207; n. XXXIV, a. 1068, pp. 216-19; ecc. Ai canali paiono riferirsi termini come *alcteis*, *litis* e simili: cfr. Bellini, *Le saline* cit., p. 78.

[176] Le terre utilizzabili per il pascolo sono i prati naturali (quote s.l.m. da +2 a 0); le valli da pesca e da caccia occupano i livelli da +1 a −1. Cfr. Fabbri, *Il territorio di Cervia* cit., pp. 401, 416.

[177] Leandro Alberti, *Descrittione* cit., p. 296.

[178] U. Foschi, *La costruzione di Cervia nuova (1697-1714)*, in « Studi Romagnoli », XI (1960), pp. 85-113.

[179] Cfr. Andreolli-Montanari, *L'azienda curtense* cit., pp. 69-128.

[180] Cfr. Bellini, *Le saline* cit., pp. 58 sgg., n. 1; Vasina, *Cervia attorno al Mille* cit., pp. 26-27.

[181] Come il *dux et comes* Pietro che nel 973 fa una grossa donazione al monastero ravennate di S. Apollinare Nuovo, comprendendovi fra l'altro due saline nel territorio cervese (Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., I, n. XLVIII, pp. 180-81).

[182] Ad esempio, la maggior parte delle saline che il vescovo di Cervia concede nel 1068 al monastero ravennate di S. Apollinare Nuovo (Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., IV, n. XXXIV, pp. 216-19) risultano pervenute al vescovo da privati, per vendita o per donazione.

[183] Così, ad es., per le saline di cui si è detto alla nota precedente. Interessante soprattutto, fra le indicazioni dei confinanti, quella riguardante *Petrus de Quirino cum Consortibus suis*, dove la menzione di *consortes* può alludere ad una piccola o media proprietà di tipo collettivo. Altre volte, invece, i confinanti sono personaggi di indubbio rilievo sociale, come il ravennate Paolo Traversari o il *tabellio* (di cui non è leggibile il nome) che compaiono nel citato documento del 1061 (Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., III, n. XIV, pp. 26-27).

[184] Esempio di donazione: Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., I, n. XLVIII, a. 973, pp. 180-81. Esempio di vendita (di una quota di una salina): ivi, IV, n. XXIV, a. 1034, p. 200. Esempi di enfiteusi: ivi, n. XXVIII, a. 1042, pp. 106-107; n. XXXIV, a. 1068, pp. 216-19.

[185] Per l'importanza della lunga durata come elemento caratterizzante della contrattualistica agraria medievale (almeno fino al XII-XIII secolo), cfr. V. Fumagalli, *L'evoluzione dell'economia agraria e dei patti colonici dall'alto al basso Medioevo*, in « Studi Medievali », 3ª s., XVIII (1977), 2, pp. 461-90; M. Montanari, *Dal livello alla mezzadria: l'evoluzione dei patti colonici nella Romagna medievale*, in Id., *Campagne medievali* cit., pp. 86-108 (soprattutto a p. 91).

[186] Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., III, n. XIV, pp. 26-27.

[187] Cfr. Montanari, *Contadini e città* cit., p. 75.

[188] Cui si fa riferimento, ad es., nel citato documento del 1068 (Fantuzzi, *Monumenti ravennati* cit., IV, n. XXXIV, pp. 216-19). Alla *consuetudo loci* fanno spesso riferimento anche i contratti con coltivatori di fondi agricoli.

[189] Foschi, *Le saline* cit., p. 159.

[190] È questo il tipo di «famiglia» prevalente nel Medioevo: cfr. Montanari, *Contadini e città* cit., p. 77.

[191] Ivi, pp. 67-77, un esame del rapporto fra strutture famigliari, sistemi di conduzione, rapporti di proprietà e di produzione.

[192] Bergier, *Una storia* cit., p. 103. Ben diversa è la situazione sociale ed economica che si realizza per il lavoro di estrazione del sale minerale, affidato solitamente a dei salariati (ivi, pp. 186-87). Ma tale realtà è di norma posteriore al Medioevo, come più sopra si accennava.

[193] Foschi, *Le saline* cit., pp. 154-59.

[194] *Ibidem.*

Capitolo undicesimo

Cibo e salute

Cibo, dieta, farmaci.

Il cibo è la prima medicina: l'assioma, difficilmente contestabile, si trasmette dalla cultura classica a quella medievale, recepito e rivissuto con profonda adesione e convinzione. Fioriscono, pertanto, i manuali di dietetica, che illustrano le qualità dei cibi e il loro corretto impiego ai fini della salute: per conservarla, quando c'è; recuperarla, quando è compromessa. Anche nel Medioevo, come nell'Antichità, i trattati *de observatione ciborum*, *de ordine ciborum*, *de qualitatibus ciborum*, *de ratione ciborum* costituiscono una parte essenziale della letteratura medica [1]. Alle traduzioni e ai commenti di opere classiche come *Il regime* di Ippocrate [2] si affiancano rifacimenti, riduzioni, florilegi, dove i trattati sulle virtù delle erbe e degli animali si mescolano a calendari dietetici, ricettari, liste di giorni fausti e infausti, lunari, pronostici, sortilegi, opuscoli e compendi di varia natura [3]. Sui testi classici si interviene con grande libertà e creatività, tagliando, aggiungendo, inventando, interpolando, rimaneggiando: ciò che svela il carattere eminentemente *pratico* — potremmo dire professionale — di questa letteratura, espressione di una cultura non già astratta e libresca (per altre discipline non si può dire lo stesso) bensì calata nella realtà concreta di ogni giorno [4].

Ne è un esempio l'epistola *De observatione ciborum* scritta nella prima metà del VI secolo dal medico greco Antimo, venuto in Italia alla corte ravennate di Teoderico [5]. L'opera, dedicata a Teoderico re dei Franchi, presso il quale Antimo svolse

attività di ambasciatore, è basata in gran parte su testi precedenti: *praecepta auctorum medicinalium*, richiamati dall'autore stesso nella prefazione [6]. Ma sono numerose le indicazioni originali, frutto dell'esperienza e dell'osservazione diretta, segno della vivacità con cui la tradizione classica, lungi dal costituire retaggio inerte e meccanicamente riprodotto, era assorbita, assimilata e rielaborata in un ambiente culturale che si riconosceva diverso, che faceva tesoro dell'esperienza degli *auctores* ma li riviveva in funzione della realtà attuale.

Premesso che « la salute degli uomini dipende principalmente dall'uso di cibi adatti » [7], Antimo comincia col raccomandare che gli alimenti siano ben cotti, onde renderli più facilmente digeribili. Certo, in determinate circostanze (una campagna di guerra, un lungo viaggio) si potranno mangiare anche carni crude; ma solo perché la necessità lo richiede, e sempre con parsimonia: *non ad nimietatem sed parcius* [8]. La precisazione parrebbe suggerire che il pubblico cui Antimo si rivolgeva non disdegnasse affatto tale uso, anzi forse lo gradisse. Ciò che segue sembra confermarlo: Antimo infatti, anticipando una possibile obiezione del lettore o ascoltatore, si chiede come mai « alcuni popoli mangiano carni crude e sanguinolente, eppure sono sani ». E risponde non senza difficoltà, suggerendo che tale situazione possa dipendere dal fatto che questi popoli « mangiano un solo cibo, come i lupi »; la loro salute sarebbe perciò determinata dalla stessa *paucitate ciborum*. Noi invece — prosegue — che « ci soffochiamo con cibi svariati e delicatezze diverse », abbiamo bisogno di regolarci per ottenere la salute, imponendoci moderazione e adottando opportuni accorgimenti.

Antimo passa poi a prendere in considerazione i singoli cibi, carni, pesci, cereali, legumi, ortaggi, frutti, illustrando di ciascuno le capacità nutritive e il modo migliore di utilizzarli. È la medesima tecnica espositiva che troviamo in analoghi trattati dell'Antichità, come il *De observantia ciborum* pseudo-ippocratico, parzialmente tradotto in latino tra la fine del V secolo e gli inizi del VI [9]. Una speciale attenzione è riservata alle carni: Antimo prende via via in esame quelle di vacca, bue, pecora, agnello, capretto, cervo, capriolo, cerbiatto, cinghiale, lepre, fagiano, pernice, piccione, pavone, gallina, oca, altre ancora, con ricchezza di particolari circa il modo di cucinarle: lessate, al vapore, arrostite, fritte, in umido, *in iuscello* (brodo ristretto) [10].

Un'attenzione particolare, ma che non ci sorprende, è dedicata alle carni di maiale [11], che Antimo consiglia di mangiare *et elixae et assatae*, lesse e arrosto, con varie preparazioni; mentre per i lattonzoli suggerisce la tecnica del brodo ristretto o la cottura nel forno.

Il capitolo più lungo [12] è dedicato al lardo, « del quale è superfluo dire — scrive Antimo — che è la delizia dei Franchi ». Lo si può arrostire *quomodo bradones*, « come un qualsiasi pezzo di carne », ma diventerà in tal caso troppo secco; meglio lessarlo e conservarlo freddo. È nocivo mangiarlo fritto, ma va bene come condimento per le verdure o altri cibi: « qualora manchi l'olio » (*ubi oleum non fuerit*), precisa però il nostro medico, palesando la mediterraneità della sua cultura d'origine, non cancellata dall'assunzione di modelli alimentari continentali [13]. « Del lardo crudo — continua — sento dire che i Franchi sono abituati a mangiarne, e mi meraviglia che per essi rappresenti un tale rimedio da non aver bisogno di altre medicine » [14]. La considerazione, dettata con lo stupore di chi proviene da una cultura diversa, pare muoversi dapprima in un ambito meramente dietetico, constatando come il consumo di lardo crudo sembri funzionare, presso i Franchi, da disinfettante e regolatore intestinale. Poi, su un piano più propriamente terapeutico, Antimo osserva che il lardo, « spalmato ripetutamente sulle ferite insorte fuori o dentro al corpo o già trasformate in piaga, deterge il pus e le guarisce » [15]. È, vale la pena di notarlo, la medesima pratica che vedremo applicata diversi secoli più tardi ai malati di ergotismo [16].

La stessa farmacopea, del resto, rientra a pieno titolo nell'ambito della cultura alimentare, essendo basata — nel Medioevo come nell'Antichità — sull'impiego di prodotti vegetali e animali, combinati fra loro e talvolta con minerali, da assumere principalmente sotto forma di cibo.

Assai stretto era, in particolare, il nesso fra medicina e orticoltura. Sollecitato dall'amico Mauro, prevosto mantovano, a scrivere un manuale di medicina, il diacono milanese Crispo gli si rivolge nella prefazione con queste parole: « Così ora vuoi ch'io faccia di te un ortolano, che t'insegni le virtù delle erbe medicinali e a una a una le specifichi in rapporto a determinati momenti, e ti indichi con esattezza i vari tipi di cure conformi alle diverse specie di malattie » [17]. Scritto fra il VII e l'VIII secolo,

il *Medicinae libellum* di Crispo è espressione di quella sapienza « naturalistica » che nel Medioevo era condivisa ad ogni livello di cultura, popolare e letteraria, orale e scritta. In ogni caso, la società del tempo si affidava prevalentemente a rimedi tratti dalla natura, nella convinzione di una profonda coesione, di una sostanziale unità, di una segreta trama di collegamenti fra gli esseri del creato, fra « nature » e « complessioni » affini o opposte, che potevano, all'occorrenza, prestarsi come rimedio a carenze o eccessi di « umori » (i quattro individuati dalla scienza classica: caldo e freddo, umido e secco). In tale convinzione — su cui convergevano, da punti di vista diversi, le più complesse costruzioni intellettuali e le più semplici pratiche quotidiane — il confine tra medicina e magia, tra elaborazioni accreditate come scienza e pratiche condannate come superstizione, non era poi così facile da discernere. Gli usi terapeutici raccomandati nei trattati di medicina non erano probabilmente troppo diversi, né dal punto di vista tecnico né da quello dei princìpi ispiratori, da usi che in altri contesti sociali e ideologici potevano essere bollati come magici. In fondo, i *veneficia* puniti dai penitenziali ecclesiastici [18] e le ricette proposte dai libri di medicina erano espressione di una cultura affine. Così, se le erbe costituivano (assieme ad elementi animali e minerali) la base della farmacologia popolare nel suo ambiguo carattere di scienza empirica e di rituale magico, esse erano la base anche del « colto » trattato di Crispo. Non diversamente, l'*herbularius* era luogo essenziale della medicina monastica [19]: nel piano di ricostruzione dell'abbazia di S. Gallo, steso nell'anno 820 e di cui ci rimane la pianta, subito a fianco della residenza del medico è previsto l'orto medicinale [20].

La « cultura dell'orto », così diffusa nella società medievale, nasceva anche da questa speciale destinazione dei « semplici », oltre che da interessi più propriamente alimentari. Se l'*Hortulus* di Walafrido Strabone, poeta carolingio del secolo IX, si soffermava con attenzione sull'uso terapeutico di erbe e radici [21], il *Capitulare de Villis* di Carlo Magno raccomandava la coltivazione, nelle proprietà del fisco regio, di oltre settanta erbe dettagliatamente elencate, la maggior parte delle quali di impiego medicinale [22].

La predilezione per la farmacologia erboristica era forse legata anche all'idea di una maggiore liceità di tali rimedi, di una loro, per così dire, originaria purezza, rispetto a tecniche più

artificiali e sospette. « La medicina più antica — scriveva Isidoro di Siviglia — consisteva solo nelle erbe e nei succhi. Solo più tardi entrarono in uso i ferri chirurgici e gli altri medicamenti » [23]. E Cassiodoro esortava i suoi monaci di *Vivarium* a imparare bene le qualità delle erbe, « come vadano tra loro combinate per la salute umana »; e, pur ribadendo la necessità di « non porre la propria speranza nelle erbe, perché è Dio a ridare la salute, è a Lui che ci si deve rivolgere per ottenerla », non mancava di raccomandare ai fratelli la lettura dei testi medico-farmaceutici dell'Antichità: l'*Erbario* di Dioscoride, la *Therapeutica ad Glauconem* di Galeno, la *Medicina* di Celso, i trattati di Ippocrate sulle erbe « e tutti gli altri volumi di arte medicinale che ho raccolto per voi nella biblioteca »; inoltre il *Commentarius* di Gargilio Marziale, « che con diligenza illustrò le qualità nutritive degli ortaggi e le loro virtù medicinali, in modo che dopo la lettura della sua opera ciascuno sia in grado e di saziarsi e di curarsi » [24]. Diversi secoli più tardi, Bernardo di Chiaravalle avvertiva che « assai poco compete alla condizione di religiosi andar cercando medicine per il corpo »; peraltro, aggiungeva, « di tanto in tanto è consentito fare uso di erbe comuni, le stesse che si addicono anche ai poveri: questa cura si può praticare, mentre acquistare spezie, far ricorso ai medici, bere pozioni è sconveniente e contrario alla purezza » [25]. Certo, « contro la forza della morte non si trova rimedio negli orti », come ammoniva un testo anonimo della Scuola Salernitana [26]. Ma era pur sempre quella la difesa ritenuta più efficace e legittima, la più caldamente raccomandata.

Anche i prodotti animali entravano — come si accennava — nella preparazione dei farmaci. Talpa cotta in olio, polmone di cervo, liquido di lumaca rossa, pelle di lupo, carne di colomba, midollo di cervo, grasso d'oca e di caprone, viscere di feto di cane, latte di capra, di asina, di cavalla, fiele di topo, vermi rossi, cervello di lepre, sterco di pecora e di colomba... sono tutti ingredienti che compaiono nelle ricette del citato *libellum* di Crispo, spesso ricalcate su testi dell'Antichità, soprattutto quelli di Plinio il Vecchio e di Quinto Sereno Sammoniaco, esplicitamente menzionati dal nostro autore [27]. Non dobbiamo peraltro dedurne che il valore dell'opera si esaurisca in un'esercitazione letteraria. In effetti vi sono significativi « aggiustamenti » e varianti, che ci fanno comprendere l'originalità, almeno parziale, del testo, e

il suo collegamento con la realtà e le pratiche del tempo. Ad esempio è interessante notare l'attenzione che Crispo riserva all'impiego di un animale a lui certamente famigliare, il cervo. In qualche caso le ricette non paiono direttamente derivate dagli autori classici: così quando Crispo propone di utilizzare il « vigoroso midollo di cervo » (*cervi medulla potens*) per la preparazione di un impiastro atto a curare la pleurite [28]. Ma è significativo soprattutto un riferimento desunto dalle fonti latine. Il *pulmo pecudis*, genericamente consigliato da Plinio e da Quinto Sereno per la cura del delirio mentale, in Crispo si precisa e diventa polmone *sumptus de viscere cervi* [29]. La variante non potrebbe essere più indicativa.

Di simili impieghi terapeutici di organi o prodotti animali (come di quelli vegetali) ci sono testimoni, lungo tutto l'arco del Medioevo, non solo i testi propriamente medicinali, ma una molteplicità di fonti — documentarie, narrative, trattatistiche — che attestano con la loro stessa varietà tipologica l'ampiezza e l'importanza di quella cultura nella società del tempo. Intrisi di indicazioni in tal senso sono, ad esempio, i trattati di agronomia del basso Medioevo. Corniolo della Cornia, autore nel XV secolo di un'opera intitolata *La Divina Villa*, ci parla — per restare nel campo animale — della capacità del fiele di capra, « con lacte di donna et suco di porro », a sanare « le fistole et ferite senza enfiagione », mentre « el fiele del becho tolle la grosseza de palpetri et le nebbie et le suffocationi degli ochi » [30]. Invece il sangue d'agnello « beiono li epilentici » [31]. Anche il fegato degli asini, « rostito a digiuno, mangiato, giova alla epilensia », e così pure le sue unghie arse, « bevute ciascuno dì due cuchiari » [32]. Lo sterco dei bovini « è singulare aiuto alla sciatica, alli artetici et molto giova allo idropico, ognendosene el ventre nel sole »; « arso et misto col pepe, occide el cancro et la fistola » [33]. Il grasso di porco o d'oca, misto a miele, o lo sterco di pecora misto a vino, curano il morso di cani rabbiosi [34]. Il lardo « consolida gli ossi rocti », e l'urina di porco « rompe et caccia la pietra delle reni et vesciga » [35]. Ma non sono che alcuni esempi.

Un valore terapeutico molto più immediato ed elementare aveva l'assunzione di certi cibi (o bevande) ritenuti — non senza ragione — particolarmente energetici, e perciò adatti al recupero della salute, per chi fosse caduto ammalato, o delle forze, per chi si trovasse in stati particolari di debilitazione: ad esempio,

dopo la flebotomia o il salasso, che la scienza medica del Medioevo proponeva come pratiche fondamentali di « purificazione » del corpo, da eseguire a intervalli regolari [36]. Certe consuetudini monastiche prevedevano in questi casi, per rimettersi in forze, l'ingestione di un consistente quantitativo di uova [37]. Non diversamente terapeutico era l'uso che si faceva del vino, ritenuto — come è stato fino a tempi recenti — uno dei principali rimedi alla debolezza del corpo malato [38]. Ma soprattutto la carne veniva impiegata come ricostituente: i monaci, come sappiamo, avevano l'obbligo di astenersene, o di farne un uso moderato e selettivo; ma agli ammalati si consentiva di mangiarne, non ritenendosi sufficiente l'apporto energetico degli altri prodotti [39]. Analoghe eccezioni valevano in considerazione dell'età, per i bambini e per i vecchi. E valevano — al di fuori dell'ambito monastico — per tutti quanti, incorsi nella censura ecclesiastica o colpiti dalle disposizioni di legge, dovevano espiare qualche colpa astenendosi dal consumo di carne: questa veniva tuttavia concessa, se la necessità di un corpo indebolito dalla malattia lo richiedeva [40]. L'astinenza dalla carne era dunque avvertita come una prova di forza in senso fisico non meno che spirituale. Se da un lato essa significava la volontà (o l'obbligo) di resistere alle tentazioni del mondo, dall'altro implicava la capacità, la possibilità fisica di farlo, di trovare altrove le forze necessarie alla sussistenza. Veniva in tal modo ribadita la centralità della carne — su cui abbiamo già insistito [41] — nel « sistema di valori » elaborato dalla cultura medievale riguardo all'alimentazione.

Il cibo come medicina, dunque. Ma poteva anche darsi che il cibo — come ogni medicina — portasse la malattia, ad abusarne. Valga l'esempio della gotta, originata, come si sa, da un eccessivo consumo di carne. Ciò era perfettamente noto anche nel Medioevo, se i medici di Carlo Magno, ammalato, appunto, di gotta, lo scongiuravano — invano — di controllare la dieta limitando l'ingestione di selvaggina allo spiedo [42]. All'opposto, poteva essere la carenza di cibo a provocare — o ad aiutare — l'insorgere della malattia. Il nesso fra carestie ed epidemie è ben noto, e non manca di essere segnalato — anche qui, con estrema consapevolezza — dai cronisti medievali [43]. Da parte loro le fonti agiografiche — le *Vite* dei santi — ci propongono un'ampia casistica di malattie, miracolosamente sanate dagli uomini di Dio, che in tanti casi si possono con probabilità riferire e col-

legare a situazioni personali di malnutrizione o di sottonutrizione [44].

Le stesse fonti agiografiche ci mostrano, con straordinaria evidenza, quanto profondamente la società medievale senta e viva questa corrispondenza — ai limiti quasi dell'identità — fra cibo e salute. La malattia si manifesta infatti, nella maggior parte degli episodi narrati, con la perdita dell'appetito, con l'incapacità o l'impossibilità di mangiare. Poi, una volta restituita la salute, l'uomo torna a mangiare [45]. È, veramente, l'equazione (ovvia, se vogliamo; ma noi, oggi, non la sentiamo più così intensamente) cibo = vita.

Uomini e bestie.

Ciò che vale per la società degli uomini vale anche per le bestie. Analoghi sono i problemi, analoghi i rimedi.

Che lo stato di salute degli animali dipenda principalmente dal tipo di alimentazione è ovvio, e non ci stupiamo dello spazio che — ad esempio — gli agronomi del basso Medioevo riservano al problema, riprendendo, ampliando, integrando (con la libertà che conosciamo) precetti e osservazioni della letteratura anteriore, antica e altomedievale. Si soffermano perciò con minuzia sulle tecniche di allevamento e sulla qualità dei cibi che ad ogni specie animale è opportuno procurare, secondo il sesso, l'età, la stagione [46]. Speciali regimi alimentari sono previsti per gli animali in particolari condizioni: gravidanza, puerperio, svezzamento [47]. E anche la malattia viene affrontata — come per gli uomini — anzitutto con lo strumento della dieta [48]. Da questo punto di vista, lungi dal costituire una scienza a sé stante, la veterinaria si basava sull'estensione a tutto il mondo animale di cognizioni e di pratiche già sperimentate sull'uomo, o comunque identiche dal punto di vista dei metodi e della logica in cui questi si inserivano [49].

Il primo livello di intervento, il più immediato, era dunque quello del controllo alimentare: sottoporre l'animale malato a un certo tipo di dieta o eventualmente farlo digiunare. Sul piano scientifico (peraltro ampiamente integrato dall'esperienza e dall'esempio) ciò presupponeva la conoscenza — di cui già abbiamo detto — delle qualità o « virtù » attribuite ai singoli cibi, della

loro « natura » (calda/fredda, secca/umida), delle specifiche capacità nutritive e terapeutiche. Così, per i buoi « febbricosi » è necessario un intervento « con reggimento freddo », per bilanciare con elementi di natura contraria l'eccessivo calore del corpo. A tale scopo Pietro de' Crescenzi, autore agli inizi del XIV secolo del celebre *Liber ruralium commodorum*, consiglia che le bestie siano messe a riposo, tenute al fresco, « e mangino foglie di salcio, ed erbe fredde, e orzo cotto, e raffreddato, e la sua farina, e beano acqua, nella quale sien bollite foglie di salci, e dell'erbe fredde, e orzo, poiché sarà freddo [...] Ancora si dia loro a bere l'acqua delle mele agre, e delle prugne. E ancora si mangino le mele, e le prugne » [50]. Analogamente, per gli sparvieri febbricitanti viene consigliata una cura a base di carni « fredde »: « Poco, e spesso si cibi di carne di polli, e di piccoli uccelli, ma non di passere, imperocché sono di molto calda complessione, e le dette carni gli dia ravvolte in cose naturalmente fredde, sì come in granella di zucche, o di cocomero, trite, o in mucilagine di Silio, e simili »; il tutto servito « in luogo freddo, e oscuro, in su una pertica avvolta di panno lino, bagnata in sugo d'erbe fresche » [51]. Per le galline ammalate di « pipita », cioè « una bianca pellicella, che nasce su la punta della lingua », Crescenzi consiglia « uno spicchio d'aglio trito, con olio », da mettere « alla strozza »; « e ancora la strafizzeca [= stafizaria] fa pro', se a cibi, continuo si mischi » [52]. Lo stesso ripete Corniolo della Cornia, aggiungendo che l'aglio, « pesto con l'olio tepido », si deve mescolare preferibilmente al farro; e che la cura può consistere anche nell'astenersi da ogni cibo: « La medicina è nella fame » [53].

Il digiuno — pratica espurgatoria non disgiunta, almeno quando viene suggerita agli uomini, da significati di purificazione morale dei quali non possiamo *a priori* negare la presenza, magari a livello inconscio, anche trattandosi di bestie — è non di rado associato a una forma diversa di espurgo, il salasso, che abbiamo visto massicciamente presente nella terapeutica « umana ». Così, per i cavalli in preda a forti dolori « per superfluità d'umori, o di sangue », la miglior cura è trarre sangue « dalla vena cinghiaja » fino a debilitare il corpo della bestia; poi — cura davvero singolare — « non mangi, né bea, infino, che 'l dolore sarà partito » [54].

Anche Michelangelo Tanaglia, autore nel XV secolo di un

trattato *De agricoltura* in versi, presta molta attenzione a questo tipo di intervento terapeutico. Quando il gregge dei porci si ammala, dimostrando inappetenza — si osservi anche qui l'identità cibo=salute, di cui abbiamo detto — e giacendo sotto il sole incurante del calore, è necessario — scrive il nostro — rinchiuderlo per tutta la notte e il giorno successivo, « e sia del bere e pastura privato »; poi bisogna purgare le bestie facendole vomitare con l'aiuto di un infuso a base di cocomero: « Che d'anguineo cocomer ben tritato radice messa in acqua per bevanda, e 'l sitibondo pecuglio potato, la nausea correpta vomitanda in lui vedrai, e purgherassi in tutto » [55].

Anche la farmacologia veterinaria è basata sull'impiego sapiente dèi « semplici », vegetali animali minerali. Ed anche qui — come abbiamo già osservato a proposito dei « rimedi » per l'uomo — il confine fra medicina e magia, fra razionale e irrazionale, non è agevole da discernere [56].

Vediamo così sfilare davanti a noi, nelle ricette via via proposte dagli agronomi, una serie lunghissima di essenze vegetali, variamente combinate fra di loro e con i prodotti del mondo animale e minerale. Si tratta di erbe e radici, la maggior parte impiegate anche nell'alimentazione, ma alcune di uso più strettamente medicinale: sabina, puleggio, sedano, edera, ruta, finocchio, insalata, comino, asparagi, vitalba, cipolla, aglio, marrobbio, cavolo, porro, scilla, elleboro, assenzio, malva, marcorella, centaurea, cervina, fienogreco, galbano, consolida, palataia... L'elenco, che potrebbe continuare a lungo, è volutamente casuale, a esprimere la continua mescolanza e l'intreccio inestricabile di sostanze di ogni genere, fra loro assai diverse. Alle erbe e alle radici si mescolano i fiori: soprattutto il giglio e la viola; le essenze di alberi o di arbusti: sambuco, mirto, vite, cerro, frassino, tasso...; i frutti: ciliege, nocciole, fichi, avellane, melarance...; i prodotti dei campi, cereali (orzo, frumento, spelta, saggina...) e legumi (fave, ceci, veccia, lupini...); i semi del lino; le spezie: pepe, zafferano, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, cinnamomo, cardamomo, galanga, e lo zucchero. A queste essenze si uniscono di volta in volta prodotti di origine animale, come le ceneri di ossa (di cervidi, di bovini...) o i peli (quelli di lepre sono impiegati come cicatrizzante); oppure si tratta di organi animali (cervello di becco, fiele di toro...) o, anche, di interi ani-

maletti: tarli del legno, pidocchi, lumache, lombrichi, serpi... Il mondo minerale da parte sua provvede polveri e ceneri di vario tipo, creta, argilla, zolfo, allume, argento, verderame, calcina, salgemma, caprio, ruggini del ferro, inchiostri, pece... Tutto all'occorrenza serve, in questo universo dove ogni cosa ha il suo posto e una funzione precisa da svolgere: non ultimi gli escrementi, le urine, la saliva, il sangue — tanto degli animali quanto dell'uomo. Ad esempio, lo sterco bovino mescolato ad olio è consigliato per la cura della « giarda » del cavallo [57]; quello di capra, mescolato a farina d'orzo, a creta e ad aceto, serve come impiastro per curare il « soprosso » [58]. Invece « lo sterco dell'huomo fresco » vale ad alleviare il « morbo del corno » [59]. Da parte sua « la urina dell'omo » entra in una ricetta che Corniolo propone per curare i « defecti degli ochi » dei cavalli [60]. La saliva è utile per curare le ferite e le fistole [61]. C'è poi tutto un gruppo di ingredienti che tornano nelle ricette con una certa regolarità, impiegati non solo come componenti ma anche come basi, come leganti, come eccipienti: è il caso soprattutto dell'olio (di oliva, di noce, di rose), del burro, del grasso di porco o di pecora, del miele, della cera, del latte, dell'albume d'uovo, del vino, dell'aceto, del sale.

Vengono così preparate — oltre a farmaci d'uso esterno — pozioni di vario tipo, decotti, infusi. I dolori del cavallo, qualora siano provocati « per ventusità », si possono lenire con cibi e bevande calde. « Onde — precisa Crescenzi — dee bere acqua, ove fia cotto comino, e seme di finocchio, per ugual parte, in buona quantità », mischiatavi poi la farina di grano [62].

Anche per le bestie, il cibo stesso può essere occasione di malesseri e malattie. Il bue potrà star male, a detta di Pietro de' Crescenzi, « se, quando sarà partito dal lavorìo, gli si darà mangiare, o bere, sanza alcuno intervallo » [63]. Anche i dolori del cavallo possono derivare dal troppo mangiare e dal susseguente gonfiore di stomaco; allora — prescrive ancora Crescenzi — « si faccia decozione di malva, di marcorella, di brancorsina, e di violane, e paritaria, e d'altre erbe lassative, in acqua, e vi si giunga mele, sale, e olio, e semola di grano: e fatta tepida si metta in un ventricolo, ch'abbia un cannello convenevolmente lungo, e grosso, a modo di cristéo, e per quello strumento si metta la detta decozione nel ventre del cavallo, dalla parte di sotto » [64]. Michelangelo Tanaglia, da parte sua, consiglia di salassare le pecore quando

paiono ammalarsi di troppo cibo; la diagnosi potrà anche non essere corretta, ma la terapia funzionerà in ogni caso: « D'ogni parte trai sangue » [65], e mettile a dieta.

Note.

[1] Cfr. L. Thorndyke - P. Kibre, *A Catalogue of Incipits of Mediaeval Scientific Writings in Latin*, London 1963, all'indice s. vv. *Cibaria et cibis*; *Cibis*; *Cibis et potibus*; *Ciborum observatio*; *Ciborum ordine*; *Ciborum qualitatibus*; *Ciborum ratione*; *Food*. Cfr. M. Montanari, *Scienza e pratica della medicina*, in *Le sedi della cultura nell'Emilia-Romagna. L'alto Medioevo*, Milano 1983, pp. 119-20. Sulla tradizione dei trattati di dietetica, cfr. anche A. M. Nada Patrone, *L'evoluzione storica del concetto di dietetica. Problemi e aspetti di una ricerca*, in *Alimentazione e salute*, a cura di S. Canepari, C. Maltoni, F. Saccani, Bologna 1986, pp. 7-24, in particolare a pp. 15-17 per quanto riguarda il Medioevo. Sulla letteratura medica dell'alto Medioevo vedi A. Beccaria, *I codici di medicina del periodo presalernitano (sec. IX, X e XI)*, Roma 1956; E. Wickersheimer, *Manuscripts latins de médecine du haut Moyen Age*, Paris 1966. Da segnalare anche L. Mac Kinney, *Early Medieval Medicine*, Baltimore 1937; Id., *Tenth century medicine: classicism and pragmatism*, in « Medievalia et Humanistica », IX (1955), pp. 10-13; H. E. Sigerist, *The latin medical literature of the early Middle Ages*, in « Journal of the History of Medecine », XIII (1958), pp. 127-46.

[2] Per la tradizione ippocratica medievale vedi A. Beccaria, *Sulle tracce di un antico canone di Ippocrate e Galeno*, in « Italia medioevale e umanistica », II (1959), pp. 1-56; IV (1961), pp. 1-75; XIV (1971), pp. 1-23; P. Kibre, *Hippocrates Latinus: repertorium of hippocratic writings in the latin Middle Ages*, in « Traditio », 31 (1975), pp. 99-126; ivi, 32 (1976), pp. 257-92; ivi, 33 (1977), pp. 253-95; ivi, 34 (1978), pp. 193-226; ivi, 35 (1979), pp. 273-302; ivi, 36 (1980), pp. 347-72.

[3] Beccaria, *I codici di medicina* cit., pp. 25-28.

[4] Ivi, pp. 32 sgg.; cfr. Montanari, *Scienza e pratica della medicina* cit., p. 124.

[5] Antimo, *De observatione ciborum Epistula ad Theudericum regem Francorum*, 39-47. Le edizioni del testo: a cura di V. Rose, Lipsiae 1877; a cura di S. H. Weber, Leyden 1924; a cura di E. Liechtenhau, Lipsiae 1928. Dell'opera di Antimo esiste anche una traduzione italiana: G. Gentili, *Il medico bizantino Antimo (VI secolo) e la sua epistola « De observatione ciborum »*, in « Atti del XVI Convegno Nazionale della Società Italiana di Storia della Medicina », Bologna-Ravenna 1959, pp. 1-19 dell'estr. (la traduzione è alle pp. 7-18).

[6] *De observatione ciborum* cit., p. 7 (ed. Rose).

[7] *Ibidem*: « Prima sanitas hominum in cibis congruis constat ».

[8] Ivi, p. 8 (anche per quanto segue).

[9] Cfr. I. Mazzini, *Un'antica traduzione latina del* περὶ διαίτης *pseudo-ippocratico (I.II) (editio princeps)*, in « Romano Barbarica », 2 (1977), pp. 287-357 (a pp. 315 sgg. l'edizione). Cfr. Id., *Ancora sul « De observantia ciborum »*, ivi, 3 (1978), pp. 123-26. Per i rapporti fra i due testi cfr. C. Deroux, *Les interpolations d'une version latine du libre II du* περὶ διαίτης

pseudo-hippocratique dans la Diététique d'Anthime, in « Latomus », 37 (1978), pp. 966-70.

[10] *De observatione ciborum* cit., capp. 3-33. Per la cottura *in iuscello* cfr. sopra, p. 46.

[11] Ivi, cap. 9.

[12] Ivi, cap. 14.

[13] Per l'opposizione fra Europa mediterranea e Europa continentale, come aree caratterizzate dall'impiego prevalente di grassi vegetali, l'una, e di grassi animali, l'altra, cfr. sopra, pp. 13-14.

[14] *De observatione ciborum* cit., cap. 14.

[15] *Ibidem*.

[16] Cfr. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981, p. 64. Sulle epidemie di ergotismo nei secoli centrali del Medioevo cfr. J. Agrimi - C. Crisciani, *Malato, medico e medicina nel Medioevo*, Torino 1980, pp. 22-23.

[17] Già pubblicato da A. Mai in *Classici Auctores e Vaticanis Codicibus editi*, V, Roma 1833, pp. 391-402, e in *Patrologia Latina*, 89, cc. 369-76, il trattato di Crispo fu poi incluso da S. De Renzi nella *Collectio Salernitana*, I, Napoli 1852, pp. 72-87 (il brano citato è alla p. 73 di questa edizione, cui faremo riferimento). Il *Medicinae libellum*, opera di un diacono della Chiesa milanese vissuto fra VII e VIII secolo, è stato a lungo erroneamente attribuito a Benedetto arcivescovo di Milano, in virtù della denominazione « Crispo » arbitrariamente data a costui da Ughelli: cfr. *Dizionario Biografico degli Italiani*, 8, pp. 294-95, s.v. *Benedetto, santo* (a cura di P. Bertolini).

[18] Cfr. L. R. Ménager, *Sesso e repressione: quando, perché? Una risposta della storia giuridica*, in « Quaderni medievali », 4 (1977), p. 55.

[19] Sull'attenzione riservata alla pratica medica e farmaceutica nei centri monastici vedi J. Lestocquoy, *Épices, médecine et abbayes*, in *Etudes Mérovingiennes*, Paris 1953, pp. 182 sgg.; H. Schipperges, *Die Benediktinen in der Medizin des frühen Mittelalters*, Leipzig 1964; E. Patzelt, *Moines-médecins*, in *Etudes de civilisation médiévale (IX^e-XII^e siècles). Mélanges offerts à Edmond-René Labande*, Poitiers, s. d., pp. 577-88.

[20] Sul piano di ricostruzione dell'abbazia di S. Gallo cfr. W. Horne - E. Born, *The Plan of St. Gall*, Berkeley 1980; per una prima informazione si può vedere P. Riché, *La vie quotidienne dans l'Empire Carolingien*, Paris 1973, p. 201. Vedi anche J. Duft, *Notker der Arzt. Klostermedizin und Mönchsartz im frühmittelalterlichen St. Gallen*, St. Gallen 1972.

[21] Walafrido Strabone, *Hortulus*, in P.L., 114, cc. 1119-30.

[22] *Capitulare de Villis*, c. 70, edd. A. Boretius - V. Krause, in *M.G.H., Leges*, I: *Capitularia Regum Francorum*, Hannover 1883, p. 90 (elenco delle erbe).

[23] Isidoro di Siviglia, *Etymologiae*, IV, IX, 4 (ed. W. M. Lindsay, Oxford 1911).

[24] Cassiodoro, *De institutione divinarum litterarum*, in P.L., 70, cc. 1142-43, 1146-47.

[25] Bernardo di Chiaravalle, *Epistulae*, CCCXLV, in P.L., 182, cc. 550-51. Traduzione in Agrimi-Crisciani, *Malato, medico e medicina* cit., pp. 90-91.

[26] Ivi, p. 201 (il testo è edito in *Collectio Salernitana* cit., V, p. 102).

[27] Per un esame dettagliato del rapporto fra Crispo e le sue fonti, che è talora di dipendenza strettissima (soprattutto da Plinio), talora di libera ri-creazione o, comunque, di rielaborazione e adattamento ad esigenze e realtà proprie dell'epoca in cui Crispo vive, cfr. S. Galvani, *Il medicinae libellum del diacono Crispo (VII-VIII sec.) fra tradizione letteraria e pratica*

quotidiana. Medicina, erboristica, farmacologia, tesi di laurea, relatore M. Montanari, Università di Bologna, a.a. 1982-83.

[28] *Medicinae libellum* cit., p. 78 (c. X).

[29] Ivi, p. 75 (c. III).

[30] *La Divina Villa* di Corniolo della Cornia, composta fra XIV e XV secolo, è disponibile nell'edizione curata da L. Bonelli Conenna, Siena 1982; cfr. p. 408 per il passo citato.

[31] Ivi, p. 442.

[32] Ivi, p. 395.

[33] Ivi, p. 402.

[34] Ivi, p. 405.

[35] Ivi, p. 446.

[36] Pratiche, queste, diffuse ed abusate al punto da provocare interventi di natura legislativa: il *Duplex legationis edictum* del 789, ad esempio, si occupa delle monache e *de pallore earum propter sanguinis minutionem* (*Capitularia Regum Francorum*, I, cit., p. 63, cap. 19).

[37] Cfr. sopra, p. 82.

[38] Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 374-75.

[39] Cfr. sopra, p. 76.

[40] La considerazione dell'*infirmitas* è sempre presente nelle norme penitenziali, come motivo di mitigazione o di sospensione provvisoria della pena. Estremamente minuziose sono in proposito le disposizioni dei capitolari carolingi, che riprendono norme di concili e di testi penitenziali (ad esempio vedi *Capitularia Regum Francorum* cit., II, 1897, pp. 242-45: *Additamenta ad Capitularia Regum Franciae Orientalis*, cc. 55-58).

[41] Cfr. sopra, pp. 35 sgg.

[42] Cfr. sopra, p. 47.

[43] Cfr. Montanari, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 446-47. Sul rapporto fra condizioni alimentari e malattie sono particolarmente suggestive le pagine di J. Le Goff, *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris 1969, pp. 300 sgg. (trad. it., *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino 1982).

[44] Sui santi guaritori cfr. O. Rosenthal, *Wunderheilungen und arztliche Schutzpatrone*, Leipzig 1925; A. Pazzini, *I santi nella storia della medicina*, Roma 1937; J. Seguin, *Saints guérisseurs*, Avranches 1947; M. Leproux, *Dévotions et saints guérisseurs*, Paris 1957; E. Patzelt, *Pauvreté et maladie*, in *Povertà e ricchezza nella spiritualità dei secoli XI e XII*, Todi 1969, pp. 173-77. Inoltre P. Golinelli, *Elementi per la storia delle campagne padane nelle fonti agiografiche del secolo XI*, in « Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano », 87 (1978), pp. 39-41 dell'estr.; S. Boesch Gajano, *«Narratio» e «expositio» nei «Dialoghi» di Gregorio Magno*, ivi, 88 (1979), pp. 1-33, dove si prende in esame la tipologia dei miracoli narrati da Gregorio nei *Dialogi* (fra i quali, come sempre, le guarigioni occupano un posto di primo piano).

[45] Qualche esempio. Racconta Gregorio di Tours nei libri *De virtutibus Sancti Martini episcopi* (I, 32-33) di una volta che, malato e febbricitante, *negatoque usu poti atque cibi*, si recò in pellegrinaggio alla basilica del santo e guarì; solo allora, dopo tanti giorni, di nuovo *vinum delectatus sum bibere*. Un'altra volta, colto dalle febbri e dalla dissenteria, invano tentava di guarire con le medicine *et erat horror cibi*; solo la polvere del sepolcro del santo poté operare la guarigione, sciolta in una bevanda: bevuta la quale — racconta Gregorio — *sanitatem recipi* [...] *ut* [...] *incolomis procederem ad convivium*. Per episodi analoghi vedi anche ivi, III, 30; III, 59; III, 60;

IV, 28, ecc. (Gregorio di Tours, *Miracula et Opera Minora*, in *M.G.H., Scriptores rerum merovingicarum*, I, 2, Hannover 1885, pp. 134-211).

[46] M. Montanari, *Allevamento e cura degli animali nei trattati di agronomia del basso Medioevo*, in *La pratica della veterinaria nella cultura dell'Emilia-Romagna e l'insegnamento nell'Università di Bologna*, Bologna 1984, pp. 35-42.

[47] Ivi, p. 40.

[48] Ivi, pp. 57-58.

[49] Sui caratteri della scienza veterinaria nel Medioevo, e la sua sostanziale non-specificità rispetto alla scienza medica, cfr. ivi, *passim*. Fra i lavori che si sono occupati di storia della veterinaria ricordo F. Smith, *The early history of veterinary literature*, London 1924; A. Messieri, *Cenni storici sull'origine, lo sviluppo e l'importanza della medicina veterinaria*, Macerata 1933; E. Leclainche, *Histoire de la médecine vétérinaire*, Toulouse 1936; A. Senet, *Histoire de la médecine vétérinaire*, Paris 1953; V. Chiodi, *Storia della veterinaria*, 2ª ed., Bologna 1981.

[50] Dell'opera di Pietro de' Crescenzi utilizziamo qui l'edizione in volgare curata dall'Accademia della Crusca: *Trattato della agricoltura*, 2 voll., Bologna 1974. Per il passo citato cfr. II, p. 235.

[51] Ivi, p. 311.

[52] Ivi, p. 272.

[53] Della Cornia, *La Divina Villa* cit., p. 477.

[54] Crescenzi, *Trattato* cit., II, p. 181. Cfr. Della Cornia, *La Divina Villa* cit., p. 426.

[55] M. Tanaglia, *De agricoltura*, ed. A. Roncaglia, Bologna 1953, vv. 836-839 del libro II.

[56] Per la presenza nei trattati di agronomia di elementi magici e per il problema del rapporto fra cultura «dotta» e cultura «popolare» cfr. F. Cardini, *Tradizioni magiche e « medicina popolare ». Note su alcuni trattati trequattrocenteschi di agronomia*, in *La medicina popolare in Italia*, Brescia 1983, pp. 35-42.

[57] Crescenzi, *Trattato* cit., II, p. 200.

[58] Ivi, p. 204.

[59] Ivi, p. 193.

[60] Della Cornia, *La Divina Villa* cit., p. 420.

[61] Ivi, p. 432.

[62] Crescenzi, *Trattato* cit., II, p. 182.

[63] Ivi, p. 235.

[64] Ivi, pp. 182-83.

[65] Tanaglia, *De agricoltura* cit., II, v. 767.

Indice

p. IX Premessa

I.

3 Il peccato di Adamo

Note, p. 11

II.

13 Barbari e Romani

Note, p. 21

III.

23 Il linguaggio del cibo

Note, p. 32

IV.

35 Mangiare gli animali

Paesaggio, economia, alimentazione, p. 35 - Animali per il cibo, animali per la fatica, p. 37 - Pesi, misure. Tecniche di conservazione e di preparazione, p. 44 - La carne, il pesce. Potere e santità, p. 47 - La carne proibita, p. 51 - La carne sacra, p. 52 - *Note*, p. 54

V.

63 Diete monastiche

Il cibo negato, p. 63 - Da Cluny a Fruttuaria, p. 72 - Calendario liturgico e regimi alimentari, p. 75 - I meriti della fame, p. 90 - *Note*, p. 92

VI.
105 Il pranzo dei canonici
Note, p. 122

VII.
124 Modelli di civiltà: il consumo di cereali
Note, p. 137

VIII.
147 Mercanti
Note, p. 157

IX.
164 Alimentazione e cucina
Note, p. 173

X.
175 Il sale e la vita dell'uomo
Una città per il sale: Cervia, p. 175 - Le virtù del sale, p. 183 - Consumatori e produttori, p. 191 - *Note*, p. 196

XI.
206 Cibo e salute
Cibo, dieta, farmaci, p. 206 - Uomini e bestie, p. 213 - *Note*, p. 217

Le diete dei nobili, dei monaci, dei contadini; i rapporti tra cibo e peccato, santità, potere. Massimo Montanari ricostruisce i consumi e i costumi alimentari nel Medioevo europeo, svelandone i molteplici valori simbolici e ideologici.

Massimo Montanari insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master "Storia e cultura dell'alimentazione". Per i nostri tipi ha pubblicato, tra l'altro: *Convivio* (3 volumi); *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*; *Il pentolino magico*; *Storia dell'alimentazione* (a cura di, con J.-L. Flandrin); *La cucina italiana* (con A. Capatti); *Storia medievale*; *Il cibo come cultura*; *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*; *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*; *L'identità italiana in cucina*; *Gusti del Medioevo*; *I racconti della tavola*.

ISBN 978-88-420-3253-3

In copertina: Tavola imbandita, da un manoscritto della *Bella Melusina* di Thuring von Ringoltingen, 1468.

per informazioni sui nostri libri
iscriviti alla newsletter su
www.laterza.it e seguici su

€ 18,00 (i.i.)

open access

PROGETTO GRAFICO: FAUSTA ORECCHIO